
كتاب الطبيخ
وإصلاح الأغذية المأكولات
وطيبات الأطعمة المصنوعات

# كِتَابُ الطَّبِيخ

## وإصلاح الأغذية المأكولات
## وطيبات الأطعمة المصنوعات

مما استخرج من كتب الطب وألفاظ الطهاة وأهل اللب

تأليف

أبي محمد المظفر بن نصر بن سيار الوراق

من القرن الرابع الهجري

تحقيق

د. إحسان ذنون الثامري — د. محمد عبدالله القدحات

تقديم

الأستاذ إبراهيم شبوح

بسم الله الرحمن الرحيم

﴿كُلُوا مِن طَيِّبَٰتِ مَا رَزَقۡنَٰكُمۡ وَٱشۡكُرُواْ لِلَّهِ﴾

صدق الله الكريم

[سورة البقرة، الآية ١٧٢]

# تقديم

## بقلم العلاّمة إبراهيم شبوح

# المائدة في التراث العربي الإسلاميّ

لعلّه من الصعب توثيقاً ومنهجاً أن يلمّ باحثٌ بقصة الطّهي (أو الطبخ) في مسيرة الحضارة الإسلامية، فالمساحة شاسعة، وعدد الناس غير متناهٍ، وأذواقهم لا تحصر، وطبائع الأض غير متناسقة، وعطاؤها غير مأمون أو غير منتظم، والخصب والإمحال غريمان متقابلان في مصادمةٍ لا تنتهي، وجُهد الإنسان في تنمية حياته يَخْضَع لقوانين طبيعية واجتماعية، قد تجعل منه العاملَ الكادح المندفعَ، أو الطاقةَ الخاملةَ الموات. ويتكرر هذا المشهد مع حركة الزمن المتتابعة، وفي أثنائه تُفْزِع حروبُه السّلْمَ الوادعَ، ولا تتيح هزّاتُه أن يوجد معنى للاستقرار، وهكذا على قاعدة العود الأبدي. وفي الحالتين المتضادتين: الضيقِ والرخاء، يبحث الإنسان عن قوته ليستمر نوعُه، ويتحول به من البسيط إلى المركّب، بحسب ما تسعفه ظروفه.

إنّ هذا الحديث الموجز، لا يضع صورةً مقرّبة لموضوع الطهي والغذاء والمائدة في العالم الإسلامي، فهذا عملٌ غير هيّن، أو يكاد يستحيل على جُهد فرد كما أسلفت؛ وإنّما أُحاول به أن أضع إطاراً أوليّاً لمشروع بحث، يشير إلى أهمية الاستناد إلى تناول كل المعطيات البعيدة والقريبة المتصلة بثقافة الطعام وتوفير

مواده، ومعرفةِ خواصه، ودراسة مصادره، وفلسفة تأليفه، وجَمْع النصوص التي قصّت قصّتَه وسجّلت طرائفه وأخباره، ووصفت إعداده ومكوناتِ أطباقه، وتقديمَها طعاماً طيباً على الموائد الحافلة.

وهذا الإطار يصنع منهجاً صعباً ليس من اليسير متابعته، خاصة والطعام هو سجل حياة الإنسان منذ بدء الخليقة، لم تتوقف أشكاله وأنماطه وعجائبه؛ ولكن هذا لا يمنع من إثارة هذه الإشارة في هذا الموضوع، والحضارة العربية الإسلامية حافظت على وثائق هذا الجانب التي سنشير إليها إلماعاً؛ وعند بقية الشعوب الإسلامية الأخرى وخاصة الفُرْس والتركُ والأردو موادٌّ مهمّة في لغاتهم بحاجة إلى دراسة وربط.

وأبدأ هذا القصد بإيجاز عن أن فنّ الطهي أو الطبخ ليس مادةً (أنثروبولوجية) لها أهميتها في تصوير وتقييم حياة الشعوب، والدلالة على أسلوب معاشها وتطور أساليب حياتها فحسب، بل هو تعبير صادق ودقيق عن تكامل اجتماعي وحضاري يمكن الكشف عنه وراء المأكولات نفسها، فلا ينظر إليها وحدها بمفرداتها المجزَّأة في وصفات الأطعمة وإعداد الأطباق، بل يمتد البحث إلى دوائر أوسعَ وأبعد، يمتدّ إلى:

– الفلاحة أو الزّراعة باعتبارها مصدر الغذاء الذي توفره الأرض، وإلى مراكزها ومواردها، وتنظيم ريّها، وضبط فصولها، واختلاف قوانينها باختلاف الأقاليم. ولقد أبقت لنا الأيام على مصادر علمية غاية في الدقة والجودة، وهي أداة الصّلة باستثمار الأرض، بما حفظته من تجارب الأقدمين في التعامل مع الماء

ومعرفة إنباطه واستخراجه من الأعماق البعيدة، وإصلاح طعمه، ومعرفة منافعه وطبائعه بحسب مواضعه، وعن خصائص مياه الأنهار الكبرى وما يُقام عليها من زراعات.

ثم تفصل هذه المصادر القول في زراعة سائر الأشجار المثمرة وأوقات غراستها وتقليمها وتلقيحها، وفهم أثر الرياح والحرارة والبرودة، وإصلاح الآفات الناشئة عن تلك التغيرات، بالتسميد، وقلب سطح الأرض للتهوية، وتتحدث تلك المصادر بإيضاح عمّا يُعْرف بالزراعات الكبرى من أنواع القمح والشعير، وعن صفة الحصاد وإعداد البيادر، وعن الخبز المتَّخذ منهما وفوائده. وتتحدث عن أشباه الحنطة والشعير التي تقوم مقامهما، كالأرز الذره والدّخْن، ثم بقية البقول التي تجفّف كالعدس والحمص والجلبان واللوبيا. وتأتي هذه الكتب على أصناف البقول التي تزرع للطعام مُبيِّنَةً لمواقيتها وما تحتاجه من عناية، ومفصِّلَةً لخواصها الغذائية. وتتحدث عن الشجر المثمر بالفاكهة التي تؤكل رطبةً ويابسة، وعن الأشجار التي لا تثمر شيئاً وإنّما يصلح خشبها لأشياء تصنع منها، وللحطب في الوقود والسقوف، وغير ذلك.

وخير من يمثل هذه المنازعَ المتقدمة من علماء الفلاحة، وأكثرهم تفصيلاً: أبو بكر أحمد بن علي بن وَحْشية[1] (القرن ٤/ ١٠) الذي تُنسب إليه ترجمة الفلاحة النبطية، الذي جَمع تجاربَ النَّبَط ومَن تقدمهم، مع جودة التحليل والفهم ودقّة

(١) ابن وحشيه، أبو بكر أحمد بن علي بن قيس الكسداني (القرن٤هـ/ ١٠م): الفلاحة النبطية- تحقيق توفيق فهد، ٣ أجزاء، المعهد العلمي الفرنسي للدراسات العربية، دمشق١٩٩٣م.

تسجيل التّجربة، وتدارك ما يطرأ عليها من عِلل. وقـد جـاءت فـصول الفلاحـة النَّبَطية غاية في البيان والوضوح، ولاشك أن هذا الكتاب الكبير النفـيس لم يكـن دليلاً متاحاً في كل رقاع العـالم الإسـلامي، كـما تـدلّ عليـه عـدد نُـسخِه الخطيّـة المحدودة، وإنّما كانت تجاربه ومحتوياتُه قد أفادت وانتشرت بواسطة أعمال إقليمية أفادت منه، إضافة لما تجمّع فيها من ملاحظات وخبرات تخـصّ كـلَّ قطـر. فبقـي كتـاب الفلاحـة لأبي زكريـا يحيـى بـن محمـد بـن العـوام[1] الإشـبيلي (القـرن ٦هـ/ ١٢م)، وهو مادة موسوعية مركزة على الأندلس وغرب العـالم الإسـلامي، ومثله فلاحةُ ابن بَصَّال[2] التي ارتكزَتْ على التجربة الشخـصية لزراعـة مختلـف الغُروس، وملاحظة ما يطرأ عليها، وكـان ابـن بـصّال هـذا كـما نعتـه أصـحاب الصَّنْعة[3] " عارفاً بالفلاحة علْماً وعمـلاً، مُجُرِّبـاً خبـيراً بالزراعـة، بارعـاً فيهـا". ونذكر منها أيضاً كتاب المُقْنع في الفلاحة[4] لأحمد بن حجاج الإشبيلي، الذي يُشير عملُه إلى قدرة فائقة على استيعاب أعمال من تقدَّمَه، وحُـسْن تـرجيح بـما يـضمن

(١) كتاب الفلاحة، مخطوط المتحف البريطاني رقـم P.s.٢٠٠٥/ADD.١٠,٤٦١، وطبـع الكتـاب بعنايـة Don J.A.Banqueri في جزأين بمدريد سنة ١٨٠٢م وترجمه إلى الفرنـسية Clement Mullet وطبـع في باريس سنة ١٨٦٥م.

(٢) ابن بصال، أبو عبد الله محمد بن إبراهيم الطليطلي (القـرن ٥هــ/ ١١م): كتـاب الفلاحـة – نـشره خوسي ماريه مياس بييكروسا ومحمد عزيمان، معهد مولاي الحسن، تطوان ١٩٥٥.

(٣) شهادة معاصر له، جاءت في كتاب "عمدة الطبيب في معرفة النبات لكل لبيب" المجهول المؤلف، وقد درسه آسين بلاثيوس Asin Palasios (مقدمة كتاب الفلاحة لابن بصال ١٣) ونشر مقتطفات منـه محمد العربي الخطابي في: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي، ٣٩–٧٧.

(٤) المقنع في الفلاحة، لأحمد بن محمد بن حجاج الإشبيلي – تحقيق جاسر أبو صفية، وصـلاح جـرار، بإشراف عبد العزيز الدوري – مجمع اللغة العربية الأردني ١٤٠٢ – ١٩٨٢.

الإنتاج الجيّدَ الذي بناه على معرفة الأرض، وعل ما تُنْبِتُهُ، خاصةً أرضَ الأندلس، مما تعارف عليه الناس.

ولا شك أن هذه الثقافة الفلاحية المدوّنة كان محتواهَا ينتقل بالسّماع والرواية بين العاملين في الأرض، وبين طالبي الاستفتاء فيما يعرض لهم من آفات، وكان لهذا أثره في توفير مواد أساس الغذاء في بُلْدانهم؛ ممّا جعلنا نجد إلى جانب هذا مصنّفات الطّبيخ الحافِلة بالمواد الزراعية نفسها، وبتوظيفها في إعداد الأطباق. فهذا بابٌ يمكن التوسعّ فيه لمعرفَة أصول الغذاء أو أصول المائدة.

ويمتدّ البحث إلى:

– التجارة المنظّمة التي تأتي بالتوابل والأبزار النّادرة من شرق آسيا، في مسالك بَحْريّة وبريّة معلومة، وتجابه هذه التجارة في سبيلها صعوباتٍ ومخاطرَ، حتى تتيسّر للناس وتمتلأ بها الأسواق. فبعد أن استقرت في أذواق الناس علاقة الغذاء بما يطيّبه من التوابل، أصبح لها حضور مؤكّد فيما يعدّ من أطْعمة، وتسابقت الأسواق لتوفيرها للاستهلاك. إن مناطق إنبات تلك التوابل ليست كلها مستجيبة لتوفير حاجات السوق ومطالب الأذواق، وكتب الفلاحة، على كَثْرتها وتغطيتها لأغلب رقاع العالم الإسلامي، لا توفّر إلا التوابل المعتادة: من كَمّون، وكرويا، وكُزبرة، وغيرها؛ وتبقى أبازير مهمّة لا تنبت إلا في بلدان شرق آسيا: كالهند وما وراءها.

وتتوافر الإشارات المتفاوتة في البيان، تشرح هذه التجارة التي اتخذت لها جسراً ثابتاً يمرّ من الهند إلى ميناء سِيراف والأُبُلَّة وعُمان وعَدَن، وتنقله السُّفن

اليمانيَّة والعُمانيّة إلى ميناء عَيْذاب في البحر الأحمر، حتى يجد طريقَه، عَبْر الصحراء الشرقية لمصر، إلى مدينة قوص وإسْنا ليصعدَ منها عبر النيل إلى القاهرة والإسكندرية، وينتشر فيما وراءهما.

ولعل ممّا يُعَبّر عن كلّ هذا نصُّ الرحّالة ابن جُبَيْر[1] وهو يصف مدينة قوص المزدحمة بالصادر والوارد من الحجّاج والتجار اليمانيين والهنود وتجار أرْض الحَبشة والحجّاج المغاربة والمصريين والإسكندريين، إذ منها يُفَوّزونَ بصحراء عَيْذاب، وإليها انقلابهم في صَدَرِهم من الحج، يقول: " ورُمْنا في هذه الطريق إحصاءَ القوافل الواردة والصادرة فما تمكّن لنا، ولا سيما القوافل العَيْذابية المحَمَّلة بسلع الهنْد، الواصلة إلى اليمن ثم من اليمن إلى عَيْذاب، وأكثر ما شاهَدْنا من ذلك أحمالَ الفُلْفل، فلقد خُيّل إلينا لكَثْرته أنّه يُوازي التُّرابَ قيمةً. ومن عجيب ما شاهَدْنَاه بهذه الصَّحْراء أنَّك تَلْتقي بقَارعة الطَّريق أحمالَ الفُلْفل والقرْفَة وسائرها من السِّلَع مطروحةً لا حارس لها، تُتْرك بهذا السبيل إمّا لإعْياء الإبل الحاملة لها، أو غير ذلك من الأعْذار، وتَبْقى بموضِعها إلى أن يَنْقُلَها صاحبُها مصونةً من الآفات على كَثْرة المارَّة عليها من أطوار الناس". وكانت قوص كما يَصفُها الرحالة التُّجَيبي[2] "مجتمعَ التجار الواصلين من اليمن، والهند، والحبشة المدعوين بالأكارم، ويوجد فيها من بضائع الهند ما لا يكاد يوجد في غيرها من المُدن العظام".

---

(١) ابن جبير محمد بن أحمد الكناني الأندلسي: الرحلة ٤٣ – دار صادر، بيروت (د.ت).

(٢) التجيبي: مستفاد الرحلة والاغتراب ٧٣ – الدار العربية للكتاب، ليبيا – تونس ١٩٧٥.

وقد كَتب كثيرٌ من الباحثين عمّا سُمي "تجارةُ الكارِم"[1]، وأفاضـوا في فهـم الدلالة اللغوية (الفيلولوجيـة) للكلمـة، والـصحيح أنهـا صـيغة مرخّمـة لكلمـة "الأكارم" الذين ارتبطوا بهذه التجارة الواسعة، ونُعتوا هذا النعت التكريمي.

ويمتدّ البحث إلى:

– أدوات المائـدة وصـناعتها مـن صُـنوف الخَـشب والمعـادن والخَـزف؛ والمتـاحفُ العالميـة تحفـل بـالنماذج الإسـلامية للأطبـاق والـصِّحاف والـصّواني والصحون والقدور، وكلُّها تحفظ علامةَ تميُّزٍ في فَنّها بما يغطّي المعدن من زخارف تَوْريق، وزخارفَ بشريّة محوّرة ، وزخارفَ هندسيّة، تُعَد من روائـع فُنـوف تلـك الحِقب من تاريخنا الحَضاري. وإذا كانت المَعادن على محدوديتها وبـما يطـرأ عيلهـا من تحويل لوظائفها ممّا يؤدي إلى إتلافها، ويجعل البـاقي منهـا قليـل العـدد، فـإنّ الخزف هو الفن العظيم الذي يعدّ منذ عصور ما قبل التاريخ معيـارَ التَّعبـير عـن ثقافة المجتمعات، ويعتبر في العصور التاريخية الإسـلامية مَجْـلى للخـبرات الفنيـة العالية، وخاصّة ما يتـصل بالكيميـاء بمعناهـا التّجريبـي والعلمـي. فقـد حقـق الصنّاع المسلمون فيه فنّ مزج الألوان المختلفة، وحذقوا التّبطين والتَّزجيج وكـلَّ ضروب الطّلاء، التي تحفظ الطينة المَجْبولة من الترشيح والتّرسيب، وتجعـل مـن هذه الصناعة تحُفاً بديعة فنيّة، تعبّر عن ثقافة شعبية عالية.

---

(١) صبحي لبيب: التجارة الكارميّة وتجارة مصر في العصور الوسطى، المجلة التاريخية المصرية – المجلـد ٢/٤ مايو ١٩٥٢م.

إن مدارسَ الفنّ الإسلامي تركتْ تراثاً ضخماً من الخزف المتنوع في أشـكاله ووظائفه المقترنة بالأطعمة، وبالزّخارف الكتابيّـة والنباتيـة والحيوانيـة والبـشرية التي تُغَطّيه، ولمختلف الألوان الفاقعة، والغامقة، والمتألّقة؛ وقد أشرتُ إلى بعـض أسرار تراكيب هذه الألوان من خلال مخطوط نـادر[١] عَرّفـت بـه أخـيراً؛ وكلّهـا تصبّ في جُهْد الخَزّافين خاصة، وما يعدّونه لصناعة أطابق الطعام.

وقد كانت الوصيّة للطّباخين أن يطبخوا في القِدر البِرام المكيّة[٢]؛ فإنّها أجود ما يُجَوَّد فيه الطّعام، وحَدّدوا ما يحتاج إليه في المَطْبَخ من آلة الطبيخ، وهي القُـدور الكِبار، والأوْساط، والصّغار، وأَغْطيتها. وكانت الحِـسْبة[٣] عـلى هـذه الـصناعة شديدةٌ؛ حتى لا يُستخدم في الطـلاء مـوادٌّ وأدهـانٌ تُـضرّ بالـصحة، وحرصـت النّخبُة من المُتْرفين والأمراء على اقتناء الأواني الصينية التي تتميّز بـصلابة طينتهـا وتلاحمها لطول التخمير، وبقُـوّة طلائِهـا وأَحجامهـا الكبـيرة، ويتفـاخرون بهـا، وينقلها التّجار من مواطنها البعيدة إلى البلاد العربية خاصَّة، ويحاول الـصناع أن

---

(١) محمد بن ميمون المراكشي: كتاب الأزهار في عمل الأحبار ٥٣، تقديم إبراهيم شبوح، مجلـة تـاريخ العلوم العربية والإسلامية، فرانكفورت: ١٤٢٢هـ/ ٢٠٠١م.

Zeitschrift fur Geschichte der Arabischen-Islamischen Wissenschaften Sonderdruck Band ١٤, ٢٠٠١

Institut fur Geschichte der Arabisch – Islamischen Wissenschafen an der Johann Wolfgang Goethe – Universitat Frankfurt am Main

(٢) ابن سيار الوراق: كتاب الطبيخ٩، "وقد يجب على الطباخ استجادة القدر البرام المكية، وأجودها ما اتّسع منها، وقلّ علوّ جوانبه، وسلم من الكسر والصدوع، ولم تكن فيه خشونة".

(٣) انظر ابن الإخوة: معالم القربة في أحكام الحسبة – الحسبة على الفاخراني والغضائري ٣٢٦-٣٢٧، الحسبة على قدر الخزف والكيزان ٣٢٥.

يقلدوها في رقتها وألوانها ورسومها المحفورة؛ وشاع تدليس[1] هذه الأواني في حِقب معروفة، نتيجة إقبال الناس عليها.

إنّ الخزَف موضوعٌ متعدد الجوانب الثرية، وعلاقته بالمائدة لا تنقضي.

ويتمدّ البحث أيضاً إلى:

- معرفة قُوَى وخصائص مفردات النبات والتوابل والأبزار المستعملة، من حيث الطبُّ والغذاءُ ومعرفةُ القوى. وما هو شأن تلك المفردات إذا اتّحدت في تأليف غذائي واحد، وما هي قيمتها الغذائية على مستويَيْ التطابق والتّنافر؛ وكان العرب يحفظون قول جالينوس: " إن العلم بقوى الأغذية قريبٌ من أن يكون أنفع علوم الطبّ كلها". وقوى الأغذية باب نشأ مبكراً بتأثير التراث اليوناني، وترجمات كتب النبات منذ كتاب الحشائش (لدسقوريدس) الذي توسَّع فيه المسلمون أيّما توسّع، وحقَّقوا مصطلحه[2]. ونشير إلى المقالة السابعة منه في الاحتراز من الوقوع في تناول الضار، وعلاج الضار إذا وقع. ولقد أصبح هذا اللون من المعرفة ثقافةً منتشرة لدى العامة بالسماع والتَّجرِبة، ولدى الخاصة بالإقبال على القراءة والدرس، وليس أدلّ على ثقافة قوى الأغذية هذه من خبر المأمون[3] الذي اختار عشرة من العلماء لمجالسته، فوضعت أصناف الأطباق على مائدته، فكلّما وضع لون نظر المأمون إليه فقال: هذا يصلح لكذا، وهذا نافعٌ لكذا، فمن كان صاحب بلغم ورطوبة فليتجنبْ هذا، ومن كان صاحب

---

(١) في سنة ١٩٨٢ انتبهت إلى آثار مصنع كبير متسع لتقليد الخزف الصيني، يبعد ٢٠ كم عن مدينة عدن، في موقع اسمه كود المسيلة، والتقطت من سطح أرضه حيث الأفران الدارسة المنتشرة نماذج لقطع هذا الخزف مما فسد في الأفران. ابن أبي أصيْبَعة: عيون الأنباء في طبقات الأطباء، دار مكتبة الحياة، بيروت، ٢: ٤٦.

(٢) انظر ذلك مفصلاً في ترجمة سليمان بن حسان بن جلجل، ابن أبي أصيبعة: عيون الأنباء في طبقات الأطباء ٢: ٤٦.

(٣) الرفاعي، محمد فريد: عصر المأمون.

صفراء فليأكلْ من هذا، ومن أحب الزيادة في لحمه فيأكلْ من هذا، ومن كان قصده الغذاء فليقتصر على هذا، فما زالت تلك حاله في كل لون يقدم حتى رُفعت المائدة.

والتصانيف كثيرة وافية في هذا المجال، نذكر من بين أقدمها وأكبرها كتاب الأغذية لإسحاق[1] بن سليمان الإسرائيلي القيرواني، الذي يعدّ من الجسور الأولى بين الطب العربي وطبّ الأمم القديمة. وكتاب الأغذية لأبي مروان عبد الملك بن زُهْر[2]، الذي كتبه للخليفة الموحّدي عبد المؤمن بن عليّ، وصَدّره بمقدمة عن علاقة الغذاء بالفصول الأربعة، وما يصلح لكل فصل، واستعرض فيه كل أصنافِ اللحوم من طيور وحيوانات وأسماك وبَينّ منافعها. ومحمد بن زكرياء الرّازي[3] في رسالته عن منافع الأغذية ودفع مضارها، وفيه ردّ وتَقْويم لعمل (جالينوس) واجتهاد واضح. وتحدث عن الأغذية أبو الوليد بن رشد[4] في كتاب الكليات، ومحمد بن إبراهيم الرُّنْدي[5]، ومحمد بن خَلْصون[6].

والحقيقة أن نظرية القُوى الكامنة في الأغذية هاجس مسيطر على الطَّبَقة المُتْرفة، فَتمثّلتهُ في تصوّر نتائج كلّ مأكولاتها، وكان ذلك جزءً من الثقافة الطبية

---

(١) إسحاق بن سليمان الإسرائيلي: كتاب الأغذية، نشره مصوراً معهد تاريخ العلوم العربية والإسلامية، ٤ أجزاء، ١٤٠٦هـ/ ١٩٨٦م، فرانكفورت، ألمانيا.

(٢) نشره محمد العربي الخطابي في كتاب الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي (مدخل ونصوص) ٨١، دار الغرب الإسلامي، بيروت ١٩٩٠، وحققته وترجمته أكسبرسيون غارثيا Expiration Garcia Sanchez في سلسلة المصادر الأندلسية رقم ٤، نشره المجلس الأعلى للأبحاث العلمية، معهد التعاون مع العالم العربي، مدريد ١٩٩٢.

(٣) المطبعة الخيرية، القاهرة ١٣٠٥هـ.

(٤) ابن رشد: الكليات في الطب ٣٩٥ القول في أشخاص الأغذية، نشره محمد عابد الجابري، مركز دراسات الوحدة العربية – بيروت ١٩٩٩م.

(٥) نشره محمد العربي الخطابي: المرجع المتقدم ١٨٣-٢٠٩.

(٦) ابن خلصون، محمد بن يوسف الأندلسي: كتاب الأغذية، حققته سوزان جيغاندي Suzanne Gegandet ، نشره المعهد الفرنسي، دمشق ١٩٩٦م.

المبسطة التي انتشرت في أكثر الأوساط الاجتماعية داخل المدن الكبيرة خاصة؛ وإلى جانب الأمراض المحدّدة وما يُجتَنَب أكله بسببها، هناك مطالبٌ تتطلب مآكلَ مذكورةً فصّل الحديث فيها كبار الأطباء، لعلّ من أكثرها رواجاً وسريَّة – الأغذية المتصلة بالقوى الجنسية، وقد ظلت هذه المادة تتكرر منذ القديم فيما يُكتب، حتى وصلت إلى المتأخرين بأشكا دخلتها بعض الخُرافة، ولم يعد الموضوع ظاهرةً (فسيولوجية) بَحْتة كما كان عند الأوائل، مثل: محمد بن زكرياء الرازي في رسالته المَشْهورة في الباه التي نقلها الشَّيْزَري في جمهرة الإسلام[١]، بل اقترنَ بالطّلاسم والمكتوبات السحريّة، وبقي الغذاء أساساً فيه.

ويمتدُّ البحث أيضاً إلى:

– فهْم قُوى التذوّق والشمّ التي تحقق الاستحسانَ والاستساغةَ وطيبَ الطعام، وذلك من خلال عرض موجز لتفهّم فلاسفة وأطباء تلك العصور، كما قدموها في أعمالهم الكبيرة. وأُلاحظ أن أكثر الذين تضمنتهم قائمةُ ابنِ النديم[٢] ممّن كتبوا في الطبيخ، ألّفوا كتباً موازية في العطر والطيب. أو – كما يقولون – في المأكول والمشموم. وهذه الملاحظة تدعو إلى فهم أصل مُهمّ في إعداد الأطعمة، هو طيبُها، الذي يتحقّق بحسن التأليف، وتركيب العناصر والمفردات، وإصلاحها بالتوابل، ممّا يتأتّى معه التّذوّق المستساغ الجاذب، والشم المستأمِنُ المستطيب.

---

(١) نشرها معهد تاريخ العلوم العربية والإسلامية ٣٥٤. ومن الرسالة أصل مخطوط في مكتبة ليدن OR ٥٨٥.

(٢) ابن النديم: الفهرست ٤٩٣.

وموضع حاسّتَيْ الشمّ والذوق مما عني به كبار الأطباء المسلمون، وخصّوهما مع بقية الحواس ببحوث أفردوها، بعد ذكرها ضمن التشريح لسائر أعضاء الجسم؛ وبحثوها على أنها من القوى المتصلة بالدماغ؛ فهذا أبو الوليد ابن رشد[1] الفيلسوف يقول: " أما الحواس الأربع التي هي السمع والبصر والشم والذوق، فبينٌ أن الدماغ إنما جعل لمكانها (أي من أجلها)، وأنها موجودة فيه... ولكلّ واحد منها آلة خاصّة... وأما آلة اللّمس الخاصة ففيها شكوك كثيرة" ويقول[2]: "واللسان أُعِدّ نَحْوَ فعل الذَّوق.. وفي أصل اللّسان فوهتان تفضيان إلى لحم غددي يقال له: مولّد اللعاب، ومنفعته أنه يغسل الأشياء المتذوَّقة؛ حتى يظهر طعمها في الفم".

ونجد من بين كلّ كتب الطبيخ التراثيّة التي وصلتنا – وسنعرض لها – كتاباً واحداً منها انفرد بالإشارة الذّكية إلى العادات المتباينة المتضادّة في أذواق الأكل واستحسانها في أماكنها، ومؤلف هذا الكتاب مجهول، كتبه في الأندلس أيام الموحّدين، يقرّر فيه[3]: "أن كثيراً يشتهون ويميلون إلى ألوان من الأطعمة يكرهها غيرهم؛ فأقوام من العجم يطبخون الأرز بالسُّماق ويلتذونه، ويكرهه غيرهم... والمَلّة يُحبها أهل البادية إذ كانت طعامهم، ويكرها أهل المُدن والحاضرة؛ وخَلْق كثير يأكلون ويتأَدّمون بالسمن، ولا يقدر غيرهم على شمّه، فضلاً عن أكله. فليس من الواجب إذا ذمّ إنسانٌ لوناً من الألوان وطعماً من الطعوم، أحبّ أن يذمّه جميعُ الناس؛ فإن الطبائع والقوى والأمزجة والهيئات والعادات والشهوات

---

(١) ابن رشد: المصدر نفسه ١٩١.

(٢) ابن رشد: المصدر السابق ١٩٤.

(٣) الطبيخ في المغرب الأندلس، ص٧٧.

مختلفة". لذلك أجمع أهل الإتقان من مَهَرة الطُّهاة " أن معرفة تصريف التوابل في ألوان الطبخ أصل عظيم، وهي أساسُ الطبخ وعليه ينبني"[١]، فالكزبرة اليابسة – مثلاً – تدخل في جميع الألوان، وخاصِّيتها: أنها توقف الطعام في المعدة حتى يتم هضمه. والكمون يحلّل الرياح، وهذه البيانات تشترك في تحديد عرضها كتبُ الطبيخ، إلى جانب ما خصتها بها كتب الأدوية المفردة، ومجاميع الطّب: كقانون ابن سينا وغيره؛ ولا يقف أمر التوابل عند الجدوى الطيبة، بل يبرز كل البروز في الرائحة التي تُشيعها وتريح بها النفس، سواء كانت منفردة بعنصر واحد أمن بمجموعة أخلاط مركبة، وهذا هو الذي يحقق معنى الطعام الطيب أي: العَطِر، ويبدأ الإحساس به بالشم ثم باللسان.

وآخر ما نقتصر عليه من الإشارة إلى ما يمكن أن يمَتد إليه البحث من عناصر هذا المنهج أو الإطار الصعب، هو:

– النّصوص، والنصوص الأساسية التي كتبت عبر مراحل التاريخ الإسلامي عن الأكل وأدبه، وما يتصل به من طرائف الأخبار، وما سجله الشعراء، وعن كتب صفاته وصنعته؛ ولمحاولة الإحاطة، أقسّم الحديث عن هذا الجانب إلى ثلاثة مستويات:

المستوى الأول: وتمثله النصوص الأدبيّة القديمة الجامعة منذ الشَّنْفَرى الذي يقول[٢]:

أُديم مِطال الجوع حتى أُميتَه وأضرب عنه الذّكر صفحاً فأذهلُ

(١) المصدر نفسه، ص٧٩.

(٢) الزمخشري: أعجب العجب في شرح لامية العرب، ص٧٥، تحقيق محمد حوّر، دمشق ١٩٨٧م.

وأكثر أخبارها مرتبطة بالعرب ولطائفهم وأخبارهم في المأكل والمشرب؛ ثم بأدب المسلمين عامة في النظافة، والمؤاكلة، والضيافة، وبنوادر الشعراء، وأخبار المحرومين، وأخبار المُتْرفين وولائمهم وإعذاراتهم، وتُكثر من طرائف الشّبَع والتّخمة، والبخلاء ونوادرهم. ونجد كل هذا مبثوثاً ومجمعاً في مدونات الأدب الكبرى، مثل عيون الأخبار لابن قتيبة، والعقد لابن عبد ربه، وربيع الأبرار للزمخشري.

وتتناثر في كتب التراجم نصوص عن أطعمة بعض العلماء من الطبقة الوسطى، والزهّاد الذين يتحكّمون في شهوة البطن بأساليبهم المتغايرة، وبصبرهم على ذلك، وتقرأ في السياقات العرضية وغير العرضية للنصوص، ما تحفل به أسواق العواصم والمدن من مطاعمَ تستجيب لحاجات الطبقة الوسطى في الغذاء، ومن أطراف ما يمثلها نصّ بديع الزمان الهمذاني، وهو يسرد في المقامة البغدادية[1] واصفاً متطلبات غذاء دَسِم يقدّمه مطعم شَوّاء في أحد مسالك بغداد؛ ويقدم صورة حيّة طريفة لبطل مقاماته عيسى بن هشام، وهو يحتال على أبي عُبَيْد أو أبي زَيْد، البدوّي الساذج، ويقنعه بمعرفته القديمة، ويؤكدها له بدعوته للغَداء، قال: " فأتينا شوّاء يتقاطر شواؤه عرقاً، وتتسايل جوذاباته مرقًا، فقلت: أفرزْ لأبي زيد من هذ الشواء، ثم زنْ له من تلك الحَلْواء، واختر له من تلك الأطباق، وانضد عليها أَوْراق الرُّقاق، ورشَّ عليه شيئاً من ماء السماق، فانحنى الشوّاء بساطوره، على زُبْدة تَنّوره، فجعلها كالكُحْل سحقاً، وكالطّحْن دقًا، ثم

(١) بديع الزمان الهمذاني: شرح المقامات. ٧، شرحها محيي الدين عبد الحميد، القاهرة.

جلس وجلَسْت حتى استَوْفَيْنا، وقلت لصاحب الحَلْوى: زِنْ لأبي زَيْد من اللَّوْزنيج رِطْلين، فهو أَجْرى في الحلوق، وأمضى في العروق، وليكن ليليَّ العُمْر، يوميَّ النَّشْر، رقيق القِشْر، كثيف الحَشْو، لؤلؤيّ الدهن، كوكبيّ اللّون، يذوب كالصَّمْغ؛ قبل المَضْغ[1]، فوزنه ثم قَعد وقعدت، وجَرد وجرّدْت، حتى استوفيناه. ثم قلت ما أحوجنا إلى ماء يُشَعْشع بالثَّلْج، ليقمع هذه الضارّة، ويفثأ هذه اللُّقم الحَارَّة".

إن النصوص الأدبية التي تتخللها أخبار الأطعمة لا تقدم وصفات تفصيلية عن مكونات الغذاء وطريقة طهْيه كما نرى ذلك في كتب الطبيخ، ولكنها تتّجه للوصف الخارجي للأطباق، وتصفها وصفاً فنيّاً بحسب براعة الكاتب، وتتخيل طَعْمها وطيب رائحتها وتُشَبهها خير تشبيه. فكاتب الرسالة البغدادية يشبّه الرَّغيف الذي رشّت عليه الحبّة السوداء (الشونيز) بالبدر منقطاً بالنجوم، واللقمة منه تُبلغ القلبَ مُنَى شهوته، والجبن الذي تدمع عين آكله من حرافته كأنه فارق أحبابه، والجوز الذي طعمه أحلى وألذّ من العافية في البدن، والملح الداراني الأبيض كأنّه الفضّة المسبوكة – المائدة كأنها عروس مجلية.

وفي هذه الرسالة البغدادية[2] وصف لمائدةٍ حافلة بالمآكل الشهيّة تصفُها بالتّابع النّوعي وحُسْن العَرض، والإثارة، وهي تصنع تصوراً متكاملاً لما يحفل به

(١) هذا التعبير نفسه وبعض التعابير الأخرى استعملها كاتب الرسالة البغدادية، قارن الرسالة البغدادية ١٥٩، ١٦٣ تحقيق عبود الشالجي – منشورات الجمل – بيروت. وهذا مدخل لإعادة النظر في مؤلف تلك الرسالة، بعد أن عزاها الشالجي لأبي حيان التوحيدي ؛ فهل تكون من عمل بديع الزمان ؟!

(٢) الرسالة البغدادية، تحقيق عبود الشالجي ١٥١– بيروت.

الخوان في المناسبات الكبرى، حيث تحشد فيه كل الإمكانات لإظهار الكرم والتنوع والتّفننّ في المأكل والمشرب والحفاوة بالضيوف الذين سيظلّون يذكرون لصاحب الوليمة صنيعه الكبير؛ يقول مبتدئاً بوصف الخوان وما عليه:

"خوانٌ ذو قَوائم نُحتت من خَشب الخَلَنْج الخُراسانيّ، يشتغل الإنسان بالنظر إليه عن الأكِل فوقَه رُغْفان عليها الحبة السوداء.

صِحاف صينية "سكاريج" ملوّنة فيها:

الجبن الدِّينَوَريّ الحِرِيّف الذي يَفْتق الشّهوَة.

زيتون دَقوقي مُدّخن مخلوط باللّوز المَقّشر والصَّعْتر: تنشطر الزيتونة على الرغيف فتملؤه زيتاً، ويتدحرج كأنّه بنادق عنبر.

جبن رومي مقلو، تأكل القالبَ برغيفٍ، فلا ينفخ ولا يعطش.

الجوز المقشّر الأبيض الحديث الذي طعمه أحلى من العافية في البدن.

خيار بخلّ.

باذنجان مخلّل معمول بماء حَبّ الرمان، يضرّس قبل أن يؤكل.

صحاف (سكاريج) بلَوز، بها:

ماء الليمون، ماء الحصرم، ملح داراني كالفضّة المسبوكة، اللوز المرضوض، الفستق المقشور، السمسم المقلو، كمون كرماني، بصل مراغي.

غَضائر البوارد، بها:

فراريج كَسْكَريّة، وكُبود الدجاج المُسَمّن، وصُدور البطّ بماء التفاح وماء حب الرمان والتوت الشامي، ودَجاج بالجَلاب، ولُبّ الفستق واللوز والكرويا، وحُماض الأُتْرج واللَّيْمون.

غضائر فيها:

الأسماك المملّحة المتنوعة، من شَبّوط وبنّي وسُرّة وقَاش

من الشواء:

بطوط كسكريّة، جداء صرصريّة، دجاج مسمّنة هنديّة، حملان رضّع تركمانية، مدورة، طولها وعرضها واحد، فراخ مسمنة.

تحت ذلك:

جوذابة خشخاشية، وجوذابة الرقاق، وأرز بلبن حليب قد ترك فيه الزعفران وذرّ عليه سكرٌ مدقوق. زلابية قاهِرية، وزلابِية مَحْشُوّة بدُهن الفستق.

مائدة كأنّها عروسة مجلية محفوفة بكل طريفة، فمن قانئ بإزائه فاقع، ومن حالك تلقاءه ناصع، الجدا في حمرة الورد، (وغيرها) في بياض القباطي.

ويرفع الطعام، ويأتي فَرّاش متهلل الوَجْه، نظيف الثياب، حسن الشمائل، خفيف الروح، بيده خِلال سلطاني مقوّم كأنه مراود الفضّة. فيتناول الجماعة منه بتلطف.

ويقدم أشناناً أبيض وصندل مقاصيري، وذَريرة المِسْك والكافور، وحبّات الورد الجوري، سلطانيًا ملوكياً، يرغي كما يرغي الصابون، ويزبد كالسّدر.

ويقدم طشت شَبَه[١] عديم الشّبَه، وإبريق نُقْرة[٢] قطعة واحدة من الطراز الأول، معتضديّ، مخنّق، مليح العروة، أنبوبته منه؛ فيغسل القوم أيديهم، ويناولهم منديلاً دَبيقيّ مخمل متوكّلي طرازيّ عَمل مصر.

يقول كاتب الرسالة: هذه أوصاف موائد العراق!

---

(١) النحاس الأصفر.

(٢) الفضة الممزوجة بالنحاس.

وقـيما أرى أن تعـداد الأطبـاق للأصـناف الواحـدة كـالحوامض والبـوارد واللحوم والحلوى، إنما تقدّم للاختيار حتى يجد كلّ واحد حاجته ممّا يناسب طبعه ومزاجه حسب القواعد الصحيّة التر عرفت عن الأغذية في ذلك الزمن.

* * * *

وتتكرّر وتتجدّد صورة الطعـام والموائـد العـامرة في قـصص "ألـف ليلـة وليلة"، وتتحرّر القصص من غير قيود في سرد أسماء الأطعمة ومكوناتهـا؛ تـذكر تلك القصص طعام الفقراء المقتّر عند اقتضاء السياق، كـما في قـصة عـلي الزّيبـق المصري[1] المكوّن من العدس والأرز واليَخْني وحبّ الرمان، وتفـرط في تـصوير ولائم المُتْرفين، ففي قصة الحمال والنبات الثلاث[2]، يتجمـع عـلى المائـدة التّفـاح والسفرجل والخوخ، ومن المشموم الياسـمين والريحـان والتمرحنـا والأقحـوان والسوسن الزنبق والبنفسج، ثم لحم الضأن.

ومن الحوامض عصفور مالح، زيتون مفشوخ، وزيتون مكلّس، وجبن شـامي، ومخللات محلاّة وغير مُحلاة. ثم قلب اللـوز، والقـصب العراقـي، والمَلْـبن البعلبكـي، وقلب البندق، ثم حلوى قاهرية، ومـشبّك، وقطـائف بالمـسك محـشية، ودلالات أم صالح، وسكب عثمانية، ومقرضة، وصابونية، وأقراص، ومأمونية، وأمـشاط العنـبر، وخبز الأرامل، ولقيمات القـاضي، وكُـلْ واشـكرْ، وقميعـات الظّرفـاء، وكـشيكات الهوى. وللتعطّر ماء ورد، ومـسك، وحـصالبان، وعـود، وقطـع عنـبر، وفانوسـيات

---

(١) ألف ليلة وليلة ٢: ٢٠٥ – طبعة بولاق، إعادة نشر مكتبة المثنى – بغداد.

(٢) ألف ليلة وليلة في أصوله العربيـة الأولى، الليلـة ٢٣، ٢٤، الـصفحات ١١٧، ١٢٧ تحقيـق محـسن مهدي، ليدن – هولانده ١٩٨٤م.

شمع، وطوافات. وقد يكون كل هذا الحبك السّرد القصصي والإِبْهار، ولكنها، على أية حال، أسماء لمسميات حقيقية في عالم المأكول والمشروب والمشموم، لها بيانات مسجلة عن طبخها وإعدادها.

- والمستوى الثاني: تمثله دواوين بعض الشعراء والمجموعات الشعريّة، فقد وصف بعضهم الأطباق والأصناف اللّذيذة المستساغة، وأكثر الآخرون في ذكر ما حُرموا منه، ومن مشاهير شعراء هذا الفن: عبد الله بن المعتز، وكُشاجم الذّي كان في أول أمره طباخاً لسيف الدولة، وابن الرّومي الذي تفوق في التعبير عن باطن المشاعر الشّرهة نحو ما يشتاق إلى التهامه، ويعوزه الفقر عن إدراكه؛ ومع تكرّر هذه الأنماط والصور المتعاقبة في آثاره، متغزلاً باللَّوْزينجِ والقطائف والزلابية وغيرها، نكتفي بالإشارة إلى بعض أرجوزة تتضمن وصف "لمجة" باردة خفيفة لا ينسى فيها إلى جانب بيانه التقريري ودقة نعته، وإشراك حواسه أن يعبر عن شراهته أبرع تعبير. وقد لقّب فيها نفسه "بأنعت النُعّات"[(١)] الذين يُسألون عن وصف "مجمع اللذات" من المطاعم، يقول:

| | |
|---|---|
| خذ يا مريد (المأكل) [(٢)] اللذيذ | جَرْذقَتَيْ خُبزٍ من السّميذِ |
| لم ترَ عينا ناظرٍ شِبْهَيْهِما | فاقتسر الحرفين عن وجهيهما |
| حتّى إذا ما صارتا صفا صفا | فانتفْ على إحداهما تنائفا |
| من لحم فرّوج ولحم فرخٍ | تذوب جوذاباهما بالنفّخ |

(١) ابن الرومي، علي بن العباس، أبو الحسن: الديوان ٦: ٢٦٤٨، تحقيق حسين نصار – الهيئة المصرية العامة للكتاب – القاهرة ١٩٨١م.

(٢) في الديوان: الأكل.

| | |
|---|---|
| واجعل عليهـا أسـطراً مـن لـوز | معارضــات أســطراً مــن جــوز |
| إعجامُهـــا الجُـــبنُ والزيتـــون | وشَــكْلها النَّعْنــعُ والطَّرخـــونُ |
| حتى تـرى مـا بينهـا مثـل اللّبَنْ | مقـــسومة كأنهـــا وَشْيُ الـــيمن |
| واعمد إلى البيض السليق الأحمرِ | (فَـــدَرْهم) الجـــبنَ وبـــه ودَنِّـــر |
| وَتـــرّب الأسْـــطُر بـــالملح ولا | تُكْثِـــرْ، ولكـــن قَـــدَراً معتـــدلا |
| ورَدّد العينـــين فيهـــا لَحْظـــا | فـــإنّ للعينـــين منهـــا حظّـــاً |
| ومتـــع العـــين بهـــا مليّـــا | وأطبـــق الخبـــز وكُـــل هينـــا |
| (وامسك بنابيْـك) وكـدماً كـدْمَا | تـــسرعُ فـــيما قـــد بنيـــتَ الهَـــدْما |

ومنهم في العصور المتأخرة (القرن الثامن الهجري) الشاعر المصري يحيى بن عبد العظيم الجزّار[1]، الذي لم يملّ الحديث عمّا يشتاقه من أصناف الحلوى، فكان يستهديها ممن عَرف من الكبار بأسلوب فيه ظَرْف وسخرية، وتقريرٌ لواقـع بؤسـه وحرمانه الذّي يحرك به التأثر والتعاطف، ويعبر الجزّار بذلك عـن طبقـة الفقـراء الذين يقتصرون على ضرورات الغذاء الساذج، ولا تسعف مواردهم بالتوسـعّ في طيبات الطعام، يقول في الكُنافة[2]:

---

(١) الصفدي: الوافي بالوفيات، الجزء ٢٨، الترجمة رقم ١٦٧ (قيـد الإعـداد). تحقيـق إبـراهيم شـبوح، المعهد الألماني – بيروت ٢٠٠٤.
كان يحيى قصاباً فانصرف إلى الشعر ثم عاد إلى صنعته، فعوتب، فقال:

| | |
|---|---|
| لا تلمـــني ياســـيدي شـــرف الـــدين | إذا مـــــا رأيــــــتني قـــــصابا |
| كيـــف لا ألـــزم الجـــزارة مـــا عـــشتُ | حفاظـــــاً وأرفـــــض الآدابـــــا |
| وبهـــا كانـــت الكـــلاب تَـــرَجّني | وبالـــشّعر صـــرتُ أرجـــو الكلابـــا |

(٢) يحيى الجزار: تقطيف الجزار ٢٢٣أ (مخطوط دار الكتب الوطنية التونسية، رقم ٩٧١٨).

سقى الله أكناف الكنافة بالقَطْر وجاد عليها سُكَّر دائم الدَرِّ
وتبًّاً لأوقات المخلّل إنها تمرّ بلا نفع وتحسبُ من عمري
أهيم غراماً كلما ذُكر الحمَى وليس الحمَى إلّا القُطارَة بالسِّعْر
ولي زوجة إن تشتهي قاهِريّةً أقول لها ما القاهرية في مصر

أو يقول[1] فيها في غمرة ما قال:

ما رأتُ عيني الكُنافة إلّا عند بَيّاعها على الدُّكانِ
ولعَمْري ما عاينت مقلتي قَطْراً سوَى دمعها من الحرمان
ولكم ليلى شبعت من الجو ع عيوناً إذ جزتُ بالحلواني
حسراتٌ يسوقها القَلْبُ للطَر ف فويلٌ للطرف عند العِيانِ

- والمستوى الثالث: من النصوص - وهو الأهمّ - يحتاج إلى عرض وإلى تفريع، نَخْتزلها جهد الطاقة:

فقد خلّف لنا ابنُ النديم في كتابه الفهرست[2] بيانات عمن ألّف في الطبيخ ممّن عاشوا أواخر القرن الثاني والثالث الهجريين، وذكر من بينهم أطباءَ كتبوا ما كتبوه إجابة لرغبة بعض الأمراء لفهم علاقة الأغذية باقُوَى، فكتبوا عن أَمْثل ما يؤكل بالنّظر للصحّة؛ ولعل العمل المنفرد والمستغرب من - خلال هذا النص - ما ذكره عن تلميذ الكندي الفيسلوف أحمدَ بن الطيب السَّرخْسي[3]، الذي كتب

(١) المصدر نفسه ٢٢ب.
(٢) ابن النديم: الفهرست ١٨٥، ١٩٦، ٢٠٠، ٢٣١، ٢٣٥، ٢٣٩، ٢٤١، ٤٩٣ - دار الكتب العلمية - بيروت ١٩٩٦م.
(٣) ابن النديم: المصدر نفسه ٤٢٢، عيون الأنباء ١: ٢١٥.

كتاباً في الطبيخ للخليفة المعتضد العباسي، رتّبه على الشهور والأيام، وما يقـدّم في كل وجبة منفردة. ولم تصلنا الكتب التي ذكرها ابن النديم، عدا فقرات ووصفات متعددّدة من كتاب الطبيخ الذي ألّفه الأمـير إبـراهيم بـن المهـدي بقيـت متنـاثرة ومنقولة عنه في كتب الطبيخ التي كتبت بعده.

وبعد هذه المادة التاريخية المنقطعة، ماذا وصل إلينا من نصوص تراث الطهي المعبّر مباشرة عن الموضوع؟

في سنة ١٩٣٤ نُشر في المَوْصل كتيبٌ صغير يحمل اسم كتاب الطبـيخ لمؤلفـه محمد بن الحسن البغدادي، وترجمـه **A.J.Arberry** سـنة ١٩٣٩، وعـرف بكتـاب الطبيخ البغدادي، ونسخة الأصل محفوظة بخط مؤلفها في مكتبـة نـور عثمانيـة[(١)] وعليها تاريخ نسخها سنة ٦٢٣هـ. وصدّر هذا البغدادي عمله بمقدمة قصيرة[(٢)] برّر فيها عمله بما أحله الله من الطيبات في المأكل، وأبـاح التـنعم بـه وبـما لم يَـشُبْهُ محرّم، فقال: ﴿**كُلُواْ مِنَ ٱلطَّيِّبَٰتِ وَٱعۡمَلُواْ صَٰلِحًا**﴾[المؤمنون: الآية ٥١] . ويذكر أنه وقف على كتب مصنّفة في صنعة الطبخ، بها أشياء مستغربة لا تـأنس الأنفـس لهـا، ولمـا كان ممن يفضّل المأكل على بقية الملاذ، ألّف لنفسه – ولمن أحب اسـتعماله – كتابـه هذا في الطبخ، ذاكراً فيـه مـا اختـاره، ورتّبـه عـلى عـشرة أبـواب، تنـاول فيهـا: الحوامض، والسواذج، والقلايا والنواشف، والهرائس، والتنوريات، والمطجنات والبوارد، والأسماك، والمخللات والمطيبات، والجواذيب والأخبصة، والحلاوت، والقطائف. وعقب على هذا بمقدمة عمّا يحتاج إلى معرفته من قوانين الطبيخ.

---

(١) رقمها ٤٧١٠ .

(٢) من ١ب إلى ٣أ .

وقد ظل هذا الكُتَيب – وحده – لمدة طويلة دليلاً مهماً عن موضوعه، يشرح ما يرد في النصوص من أصناف الأطعمة، ويعبر عن التنوع وطيب العيش. ثم بدأت مع حركة نشر التراث تظهر – تباعاً – أعمالٌ أكثر أهمية وتعبيراً عن عصورها، وربما أصبح المغرب والأندلس أكْثر حظاً في هذه التغطية النوعية الحضارية. ففي سنة ١٩٦٢ نشر نصّ مجهول[١] عن الطعام أيام الموحّدين في الأندلس. وفي سنة ١٩٨٤ ظهرت الطبعة الثانية من كتاب فُضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان[٢]، لابن رُزَيْن التُّجيبي، من عصر بني مرين في المغرب والأندلس. وصدر كتاب الوُصْلة إلى الحبيب في وصف الطّيبات والطيب[٣]، منسوباً لابن العديم، في مجلدين كبيرين، توسع فيهما المحققان بشرح المصطلح، وترجمة الأعلام. وكان هذا الكتاب الكبير موضع دراسة وتعريف معمق منذ منتصف القرن العشرين، فقد نشر عنه مكسيم رودنسن بحثاً مستوفى في مجلة الدراسات الإسلامية سنة ١٩٤٩[٤]. تطرّق فيه إلى أهم الأعمال التي تناولت الطبخ، وقدم قائمة عن أشهر مؤلفاته منذ عصر الجاحظ. وظهر في هلسنكي نص متميز لابن سيار الوراق، اسمه كتاب الطبيخ[٥]، ومع أهمية هذا النص المشتمل

---

(١) نشره امبروزيو أويني ميراندا في صحيفة معهد الدراسات الإسلامية بمدريد ١٥-٢٤٢، المجلدان ٩، ١٠ – ١٩٦١ – ١٩٦٢.

(٢) نشرته دار الغرب الإسلامي، في بيروت ١٩٨٤ (ط٢) بتحقيق محمد بن شقرون، وإشراف إحسان عباس.

(٣) صدر عن معهد التراث العربي بجامعة حلب – سورية سنة ١٩٨٦ بتحقيق سليمة محجوب ودريّة الخطيب.

(٤) M.RODINSON, Recherches sur les Documents Arabes Relatifs a la Cuisine, Revue des Etudes Islamiques ١٩٤٩ (Paris ١٩٥٠)

(٥) ابن سيار الوراق: كتاب الطبيخ، حققه كاي أورنبري، وسحبان مروة – رقم ٦٠ في سلسلة دراسات شرقية، نشرته The Finnish Oriental Society – هلسنكي ١٩٨٧.

على نحو ١٣٢ باباً تحفل بالوصفات المتنوعة وبالشعر، إلا أن طباعته بدائية رديئة، وبحاجة إلى إعادة عمل. وتكتمل هذه المجموعة التي بين أيدينا بنص مجهول المؤلف، يعتبر نموذجياً في محتواه ومستوى تحقيقة، هو كتاب كنز الفوائد[١].

إن هذه الجمهرة المباشرة في فنون الطبخ، كفيلة بأن تقدم لنا بعض الدلالات العامة عن طبيعة هذا الموضوع، ومسالك التأثر والتأثير فيه. فمن حيث توثيق النصوص نفسها اتضح أن طليعة هذه الكتب التي عُرفت وهو كتاب محمد بن الحسن البغدادي المؤرخ بسنة ٦٢٣هـ لم يكن عملاً أصيلاً، وإنما هو تلخيص موجز ومحرف لنَصّ كنز الفوائد، استقى منه أغلب وصفاته، ونسخ مقدمته نسخاً حرفياً محرّفاً[٢]، ولم يشر إلى مصدره. وتبقى قيمة بقيّة المجموعة قائمة، تغطي مواقعها وعصورها تغطية شاملة أمينة، في انتظار ما تكشف عنه الأيام من نصوص أخرى.

ولقد عدلت هذه المجموعة المتناظرة نظرتنا لمفهوم الغذاء في رقاع العالم الإسلامي المتباعد، وأبرزت إلى حدّ كبير معنى التطور في عادات الأكل التي كانت سائدة طيلة العهد العربي في جزيرة العرب ثم في بلاد الشام. لقد كان أثر العصر العباسي واضحاً في فتح تقاليد جديدة وفدت من بلاد فارس وما بين النهرين ومن مختلف بلدان شمال وشرق آسيا وغرب العالم الإسلامي على ثقافة الغذاء، وتتمثل في هذا الذي نجده بوفرة في صفات الأطعمة التي سجلتها كتب

---

(١) مجهول: كنز الفوائد في تنويع الموائد – حققه مانويل مارين وديفيد واينز، وصدر برقم ٤٠ في النشرات الإسلامية للمعهد الألماني – بيروت ١٤١٣هـ / ١٩٩٣م.

(٢) تقارن مقدمة كنز الفوائد ص٥ مع مقدمة البغدادي المنسوخة بخطه ليلاحظ على جوانبها الاستكمال بخط أحدث، وتصويب الكلمات التي كتبت خطأ.

الطبيخ؛ وكان من أهم ما أفادته هذه التصانيف أنها أصبحت تميز موادها فتنسب الأطباق لمصدرها أو لوطنها الذي جاءت منه؛ أو لمن صنعت له، وبهذا تصبح خارطة التحرّك والتداخل بيّنة للمُتابع.

ففي الوصلة إلى الحبيب نجد من أطعمة المغاربة الكسكسو، وطراطير التركمان، والإخميمية، والقاهرية، والشرائح المصرية، والشرائح الكرجيّة، والشواء الإفرنجي، وشرائح العرب، والإسكندري، وعمل الروم، والمتوكلية، والنَّدّ الذي كان من بُخور ابن الأغْلب بالقيروان، والبخور البرمكي، وتصعيد ماء الوَرْد الرَّطْب من كتاب العطر المؤلف للمعتصم.

وكتاب ابن سيّار في الطبيخ من النصوص البالغة الأهمية؛ لشمولها وحسن ترتيبها وقِدمها، إذ يمكن ترتيبه بين أعمال القرن الرابع للهجرة، وقد كتبه مؤلفَه لأحد الرؤساء، وصدّره بقوله[1]: "سألتَ - أطال الله بقاءك - أن أؤلف لك كتاباً أجمع لك فيه ألواناً من الأطعمة المصنوعة للملوك والخلفاء والسادة الرؤساء، وقد عملت - أطال الله بقاءك - كتاباً شريفاً ... يجمع كل الألوان، وأَغْنَيْتُكَ عن النظر في الكتب المؤلفة لقدماء الفلاسفة في إصلاح الأغذية من المأكولات المقويّة"، فكان كتابه هذا من التصانيف المُدْمجة التي توحّدت فيها الوصفات، وبيان القوى، والأدب الوصفي في الوقت ذاته. ورغم المصادر الإيرانية الواضحة من تسميات الأكل، إلا أن مصادر الأطعمة وتسمياتها لم تتعدّ العراق وما يتصل به من شخصيات، مثل جعفر البرمكي، وما صنعته أم الفضل

(١) الطبيخ ٣.

للمهدي، وإبراهيم بن المهدي والمأمون، وممّا عمل أبو سمين للواثق، وما اختاره الرشيد، وصِفَةُ صِباغٍ من نسخة المعتمد، ومن نسخة الواثق، وصباغ أصفهاني، وآخر لابن ماسويه، وأرزية للمتوكل، وزيرباجة لإبراهيم بن المهدي صنعها للمعتصم. وزيرباجة للمأمون، واسفيداج لإبراهيم بن المهدي. وقد وفّى ابن سيّار بما التزم في المقدمة، فلم يخرج عن أطعمة الرؤساء والملوك. فهل كانت كل وصفات ابن سيار مسندة بحق وبأمانة إلى دار الخلافة العباسية؟ أم أعادت تلك الأوساط العالية من المدينة صياغة تركيب الأطعمة الوافدة وغيرت نسبتها، شأن استعلاء العواصم التّاريخية!

ويقف على سوية كتاب طبيخ ابن سيار من حيث الشمول والإحاطة وحُسْن التأليف، كتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد، إلّا أنه يختلف عنه كل الاختلاف في مستوى تحقيقه الجيّد، وضبط ملتبسات النصّ، ثم بخروج النص نفسه إلى خارج القطر الذي كتب فيه، إلى مقاطعات ومدن مختلفة، فنجد فيه طبيخ أهل الشام وبغداد والمَوْصِل والمغرب والأندلس واليمن وبلاد الروم، وجُرْجان والعراق وأُسيوط والنّوبة والاسكندرية ونابلُس وأخميم والترك والقاهرة والصّغد والكرد. وفيه بعض المآكل المنسوبة إلى من اشتهرت بهم، كالمأمونية، والمتوكلية، والبورانية، والإبراهيمية، وأصابع زينب، وبعض الأسماء الدالة على الأصل الإيراني كالزيرباج والفالوذج والطباهجة والسكباج.... الخ. وسواء كان الكتاب مصريّاً أم شامياً أم عراقياً، فإنه سجل قصة التشابك الحضاري في حياة الناس من خلال الهجرة والانتقال.

وفي الجناح الغربي حيث سجّل الأندلسيون – مثل غيرهم من الشعوب الإسلامية – مظاهر حضارتهم، نجد هذا النصّ المجهول المؤلف الذي يقدم إفادات تاريخية حضارية لافتة، يذكر ما كان يُصنع[1] بمراكش بدار أمير المؤمنين الموحّدي أبي يوسف المنصور، وأطعمةً كانت معروفة أيام الخليفة الأموي عبد الرحمن الناصر ومآكل مدن غرب الأندلس مثل: قرطبة وإشبيلية وشريش. ويطلّ على خارج الأندلس من خلال وصفات أطباق مسندة لمواقعها تعبّر عن انفتاحٍ واسع، فنجد فيه صفة صنهاجي ملوكي، ولون ذكره الرازي، ولون مصري، ويصف الزيرباجة والجعفرية والمروزية (وهي من أطعمة إفريقية والبلاد المصرية)، ولون لابن المهدي، ودجاج عباسي، ودجاج إبراهيمي، وصنعة برمكية، وفَرّوج مصري، وسكّرية من إملاء أبي علي البغدادي[2]، وعمل القاهريات، وتفايا صقلية، ومسلوق الصقالبة، ومثلثة فارسية، وعمل عُمانية، وبَقْلية لزرياب، وصنعة البورانية، واللمتونية، وطبخ الأرز ببلاد المشرق، والطليطليّة، والقرصة التونسية، وقرصة التمر لأهل إفريقية، ولون صقلي. وبعض المآكل التي يعددها هذا النصّ لا تزال باقية بأسمائها. ومن طرائف ما تضَمّنه هذا الكتاب صفة عجل مشوي صنع للسيد أبي العلاء في سَبْتَه[3]:

---

(١) الطبيخ في المغرب ولأندلس ٢١٣.

(٢) المصدر نفسه ٩١، وأبو علي البغدادي هذا لعله أبو علي القالي الذي رحل إلى الأندلس ونقل معه كتب أهل المشرق، فباع بعضها بالقيروان ودخل قرطبة وأشاع علمه، انظر فهرست أبي بكر بن خير الأموي الإشبيلي ٢: ٥١١، ٥٢٣، نشر إبراهيم الأبياري، المكتبة الأندلسية٩، دار الكتاب المصري، دار الكتاب اللبناني ١٩٨٩م.

(٣) المصدر نفسه ٢٢، ٢٣.

يُعَدّ كبش، وإوزّه ودجاجة، وفرخ حمام، وزرزور، وعصفور، تنظف وتشوى. ثم يدهن الكبش بمرق الشّواء الموصوف، ويخاط الفتح على ما تقدم، ويدخل الكبش في التّنور حتى ينضج، ثم يدخل في جوف عجل قد أعدّ ونظف، ويخاط عليه، ويدخل في التنور حتى ينضج. ويذكر من عادات الأندلسيين[1] أن من سبق إلى المخ فأخرجه على المائدة ألا يذوقه حتى يبدأ بإطعامه لصاحب المائدة، وألا يذوق منه شيئاً حتى يطعمه لصديق، والمُطْعَم عنده.

وإلى جانب كل هذه الإفادات فإن كتب الطبيخ عامة يمكن الإفادة المباشرة منها في صنع معاجم مشروحة لألوان الأطعمة، وأسماء الأسماك والطيور، والأدوات المستعملة في الطبخ وحفظ الأطعمة، والمصطلح الرابط بين كل هذه العناصر؛ وهو باب (فيلولوجي) يضاف إلى جوانب البحث التي تتطلبها دراسة هذا الموضوع.

❋ ❋ ❋ ❋

ونختم هذا الحديث الذّي ليس من السهل إنهاؤه، بما تبدأ به كل مصنفات الطبيخ، وذلك بالحديث عن نظافة الطباخ[2] وقص أظفاره خاصة وغسل يديه المتكرر، ثم غسل القدور. وما يراه بعضهم من ألا يطبخ في قدر الفخار مرتين، ويرى قوم استبدالها كل يوم أو كل خمسة أيام تحوّطاً مما يعلق بها من بقايا الأكل القديم فيفسد الطبخ ويضرّ بالصحة. وقد طبخ[3] أحد طباخي الملوك لأصحابه سكباجة من اللحم والخل، فإذا هي في غاية الحسن وطيب الرائحة، وإذا هي

---

(١) المصدر نفسه ٢٦.

(٢) كنز الفوائد٥، طبيخ ابن سيار ٨، فضالة الخوان ٣١.

(٣) ابن سيارة: الطبيخ ٩.

خلاف ما عرفوه، فسألوه عن الحال في ذلك، قال: أتُرى الطبيخ الذي يطبخ في مطبخ السلطان هو غير الألوان المعروفة، أليس غير الخلّ والبقل واللحم والباذنجان والقرع والزعفران وما يقع منها، وإنما المعنى فيها نظافتها ونظافة القدر، بإحكام غسلها من قبل الطبيخ ومن بعد تفريغها. وذكر الأندلسيون[1] "أن بعض الناس يقولون إن أطيب الطعام مالم تر العين، وليس كذلك عندهم، بل أطيب الطعام ما وقع عليه الحسّ ورأته العين ووثقت به النفس واطمأنت إليه وعلمت حقيقته في صنعته".

وإهمال الطباخين لشروط النظافة – دعا كثيراً من الخلفاء والملوك أن يأمروا بأن يكون الطبخ بين أيديهم، ومنهم من دعته الضرورة إلى طبخ ما يأكله بيده حتى ألفوا الطبخ، وألّفوا في ذلك كتباً كثيرة، ومنهم أحمد ابن المعتصم، وإبراهيم بن المهدي، ويحيى بن خالد، والمعتمد، وعبد الله بن طلحة، ثم أناس من بعد هؤلاء، من العلماء والحكماء، والكتّاب، والوزراء، وخواصّ الناس. وكان ابن رُزين التُّجيبي[2] صاحب فضالة الخوان يشترط على الطباخين وغيرهم عند تهيئة بعض الألوان: كالزيتون والمري – ألاّ يباشروا عملها وهم جُنُب، مزيداً في التقوى، وتحوطاً من الأوساخ. والنظافة أيضاً من شروط أدب المؤاكلة على المائدة، تغسل اليد قبل الطعام وبعده، وقد كان أحدهم[3] يبطيء في غسل يده ويقول: حكم اليد أن يكون زمان غسلها بمقدار زمان أكلها.

(١) الطبيخ في المغرب والأندلس ٧٩.

(٢) فضالة الخوان ٢٥٦.

(٣) ابن سيار: المصدر المتقدم ٣٣٢، ٣٣٤.

وكانت الحِسْبَة، وهي الرقابة الرسمية على الأكل، وموادّه تشمل الكشف عن المطبخ وأدواته، فاستحسنوا أن تخزن الأبزار المدقوقة في براني الزجاج[1]، ووضعوا للمطبخ قواعد[2] حتى لا يؤثر الدخان في طعوم الأطباق، فحدّدوا أن يكون الموقد مستطيلاً منحرفاً للتمكّن من النار فيه، ولتكن فيه منافس لخروج الدخان ودخول الريح، وأجود ما كان في نصف قامة الإنسان.

ونشير إلى أن كتب الطبيخ لا تعبّر عن العصر الذي جمعت فيه فحسب، بل هي حصيلة تقاليد سابقة ومستمرة، قد يدركها التطوير والتجديد، وانتقاء المفردات المكونة بحيث تنقص أو تزيد، ولكنها من حيث هي، فإنّها عريقة ومستمرة، وبعضها لا يزال على تفاصيله وتراكيبه إلى اليوم.

ولاشك أن العواصم حيث تتركز الثروة وقَصبَات الحكم – كانت تتمتع بميزات خاصة في تلقي المؤثرات وجديد المواد الغذائية، مقرونة بوصفات تركيبها بواسطة انتقال الإنسان إليها من أقاليم ومدن أخرى. وهذا معيار حقيقي لتفسير التنوع في أغذية المدن. ولا شك أن مدينة مكة التي تنسب إليها البرام المكية لجودتها، كانت أكبر مركز لهذا التنوع الغذائي، بما يرد إليها من أصناف الناس والشُعوب المختلفة، وكلٌ يرد بعاداته وأساليب حياته، فيُبْقي من ذلك أثراً ولا شك؛ ومن خلال تلك الآثار يمكن أن تقف على شبكة التداخل والتلاقح التي تربط العالم الإسلامي وتشده إلى بعضه.

---

(١) المصدر نفسه ١٢.

(٢) المصدر نفسه ١٢.

إن هـذه الإطلالـة الـسريعة لم تنظـر إلى وحـدات الـزمن المقارنـة، ولا إلى الأرضية الاجتماعية المركزة في بلد أو قطر واحد، ولا إلى الصيغ المتـشابهة للطعـام في أمكان متعددة. إن مشروع هذا البحث يظل مفتقراً إلى تحديد الأزمنة والأمكنة وبحث أوضاعها الغذائيـة، مـروراً بكـل أصـنافها الاجتماعيـة، مـن أهـل المـدن بطبقاتها المختلفة المتصاعدة، وأهل القرى التي بها أسواق، وأهل القرى التي ليس بها أسواق، وأهل العمود، وسكان الصحارى والواحات. فمـنهج هـذا البحـث صعب كما أسفلت، وغاية ما يحققه أن يضع – كما ذكرت – إطـاراً أوليـاً لمـشروع بحث، يمكن مواصلة استكماله كلما توافرت المادة الوثائقية عن ذلك.

وأعيد التذكير بالدوائر التي رأيـت أن يمتـدّ بحـث الطعـام إليهـا، وذلـك بإبراز:

– دور الزراعة المعتمدة على ريّ الأنهـار والآبـار، في تـوفير مـواد التغذيـة، وتيسير حياة الناس.

– ارتباط العالم الإسلامي بشبكة اتـصالات فـيما بـين بعـضه بعـضاً، وبـين خارج حدوده، وهو ما توضحه كل كتب الجغرافية التاريخية خير إيضاح.

– الإشارة إلى صناعة الأواني المعدنية والخزف خاصة، وهو موضوع يـشمل مدارس فنية وعصوراً وأقاليم أصبح أكثرها معروفاً للدّارسين.

– التذكير بكتب قوى الأغذية وطبّها، وهو باب كثر فيه التـأليف، وأصـبح يمثل حالة وعي عام عند أكثر المسلمين، رغم مخافـة الكثـير مـن محتوياتـه للعلـم الحديث.

– التذكير بتفسير الأطباء المسلمين للحواس الأساسية، وأهميتها في تطييب الطبيخ وتذوقه، وهما حاسّتا الذوق والشم، وقد كان الطيب عنصراً ملازماً في إعداد الغذاء بفضل الأبزار والتوابل.

– النصوص بمستوياتها الثلاثة: الأدبية، والشعرية، والمباشرة.

وبكل هذا يمكن أن يكون لهذا المنهج أهمية خاصة في درس موضوع المائدة والغذاء في العالم الإسلامي.

# مقدمة التحقيق

لاشك أنّ الطعَّام والشَّراب وما يتعلَّق بهما من أساليب إعدادٍ وتقديمٍ وتزيين وتخزين من أهمّ ما تُقاس به مَدَنيّة أيّة أمةٍ من الأمـم. فتـاريخُ الطَّعـام والـشراب يُشكِّل مرحلةً مهمةً في حياة الأُمم والشعوب، ويُـبرز بوضـوح إلى أيّ مـدى مـن الرقيّ وصلت إليه تلك الأمّة، وهذا الرقيّ لا يمكن أن يتحقّق دون استقرارٍ ونَماءٍ ورخاء، وكلّما زادت مُكوِّناتُ الطَّعام والشَّراب، وتعقَّـدت أخْلاطُهـا، تأكَّـد لمـا عُمْقُ التقدُّم الحضاريّ لتلك الأمة.

وعلى الرغم من أنّ مُحتوياتِ هذا الكتاب لا تخصّ عامّة النـاس، وإنـما الـصَّفوة القاطنة قصرَ الخِلافة وحَواشيه، إلّا إننا نعتقد أنّ هذا الطَّعام وما يتبعه ليس بعيداً عن مآكل الناس، وخاصّة في عاصمة الخلافة. فمن خلال هذا الكتاب، نرى مدى الرُّقي والازدهار الذي وصلته الحضارة العربيّة الإسلاميّة في ظلّ الدَّوْلة العباسيّة.

وبنظرةٍ سريعةٍ لأبوابِ الكتاب المئة واثنين وثلاثين، والتي سيذكرها المؤلِّـف في مقدِّمته، يمكن للقارئ أنْ يدرك بسهولةٍ ويُسْر التنوّعَ الكبير الذي اتَّـسمت بـه تلك الموائدُ من أطعمةٍ وأشربةٍ وحَلْوى وفواكه، وما بها من نظامٍ غذائيّ ، واهتمام صحيّ. ويمتـدّ هـذا الاهـتمامُ إلى أطعمـة النَّـصارى في صـيامهم، والخاليـة مـن اللُّحوم، وأطعمةِ المرضى المساعدة على الشِّفاء، ومـا يتبـع ذلـك مـن تـأنُّقٍ وذوقٍ عاليَيْن في طَريقة التَّقْديم الأكْل. ولا يغفلُ المؤلِّف ما يتطلّبه الطعامُ من نظافةٍ، وما

يتّصل بها من وسائل وآداب وأساليب. وما يتبع الأكل من غسل وحركةٍ ورياضةٍ ونوم وأدب.

كلّ هذا جاء بعد أن بيَّن خصائصَ وطبائع كلِّ عنصرٍ من مُكوّنات ما قدَّمه من طعامٍ وشرابٍ وحَلْوى، وقيمته الغذائية، ومنافعه الطبيّة، واستعمالاته العلاجية والدوائية، وهي مادةٌ ذات أهمية كبيرة بالنسبة لذلك العصر، وتشكِّل عنصراً مهماً من ثقافته. وتوسّع في خصائص أنواع الأبازير (التوابل)، وما تُعطَّر به الأطعمة، بل وحتى المعادن التي صُنعت منها الآنية. وقد استغرق ذلك منه قسماً كبيراً من الكتاب، تجاوز مئة صفحة، فقد كان حريصاً على أن يضعَ مقدماتٍ كليةً، يبيّن فيها تلك الخصائص والطبائع وبعض الأحكام العامة.

وتكمن أهميةُ الكتاب في كَوْنه يُعطي صورةً مفصلةً لموائد القرن الرابع الهجري بما اكتنزه من مظاهرَ حضاريةٍ متقدِّمة. وكذلك إيراده لعددٍ كبيرٍ من المسميّات والمصطلحات الاجتماعية والاقتصادية، المتَّصلة بالأدوات والآلات والأواني ، إضافةً إلى المكاييل والمقاييس. زدْ إلى ذلك، الأسلوب اللغوي القريب من العامية، وإمكانية دراسة اللَّهْجة العاميّة التي بدأت تظهر على ألْسنة الناس منذ القرن الثالث، فالكتاب نموذجٌ مفيدٌ لدراسة هذا الجانب من المجتمع، في بغداد على وَجْه الخُصوص.

ومن الجَوانب المهمّة أيضاً، حِفْظُهُ لكثيرٍ من الشعر، وأكثره لا يوجد في غيره من المصادر، كشعر إبراهيم بن المهديّ، وإسحاق بن إبراهيم الموصليّ، ومحمود بن الحسين كشاجم.

وهناك جانبٌ طريفٌ في الكتـاب، يوثّـق بعـض الأطعمـة المفـضّلة لعـددٍ مـن الخلفاء العباسيين، أوّلهم أبو جعفر المنصور، وآخرهم المكتفي بالله. وبينهما: المهدي، والرشيد، والأمين، والمأمون، والمعتصم، والواثق ، والمتوكل، والمعتمد، والمعتضد.

وكما ذكر المؤلِّف في مقدِّمته، فإنه اعتمد على مؤلفاتِ مَن سَبقه واختار منهـا. وقد قال: ".. بعد أن تصفّحتُ كتـب الفلاسـفةِ القـدماء، وحكايـاتِ المتكلّمـين الحكماء". ويظهر ذلك – بصورة غير واسعة- في توثيقه لبعض ما أخذ عن غيره، لكنّ مَصادِرَهُ المكتوبة لا تظهر بصورةٍ واضحة إلّا في أضيق الحالات، كأخذه من كتابَيْ: (الأغذية المستعملة) لجالينوس[١]، و(الآلات والأدوات) للكنـدي[٢]. كـما أخذ من أحد كتب أرسطاطاليس دون أن يذكر عنوانه [٣]. وكذلك فعل مع يحيـى بن ماسَوَيْه[٤]، وشخصٍ يُدعى البزوري[٥]، يبدو أنه عَطّارٌ أو صيدلانيّ.

على أن من المسْتغرَب أنّ المؤلِّف لم يذكر أصحاب كتب الطبيخ المعروفين كالصولي، وجَحْظة، وابن المنجِّم، وابن خرداذبة، ونَطّاحة ، وأحمد بن الطَّيِّب السَّرَخْسيّ.

لكن الأوضح والأظهر هو ثقافته الخاصّة، ومخزونه العَمَلي، ويتَّـضح ذلـك مـن الشرح والنُّصْح والتفصيل الذي قدَّمه، مـمّـا يؤكد ممارسته الشخصية لمهنـة الطّـبخ، وإصلاح الأغذية، ومعرفة منافعها ومَضارها، وخبرته الطويلة في هذا المضمار.

---

(١) ص ٣٣.
(٢) ص ٢٥.
(٣) ص ٥٠.
(٤) ص ١٥٨ ، ص ١٧٧.
(٥) ص ٤٩٢ ، ص ٤٩٣.

وقد صاغ ذلك بأسلوبٍ بسيط، لكنه لا يخلو من وضوحٍ تام، يُفهم منه ما يريد إيصاله. أما العناوين، فاستخدم فيها فنّ السَّجْع؛ فجاءت ذات بيانٍ طريفٍ جداً.

وبيئةُ الكتابِ وأجواؤه هي بيئة العراق، نستدلّ على ذلك من أشخاصه، ومُسمّياته. فأشخاصُه خلفاء العباسيين في بغداد وسامراء، والمقرَّبون منهم من وزراء وإداريين وكُتّاب وقادة، وبعض الشعراء والأدباء كابن الرومي وكشاجم وإسحاق الموصلي والأصمعي وابن دِهْقانة وغيرهم من المعرفين أنهم عراقيون.

أما مُسميّاته، فيغلب عليها الطابع العراقي، وإن كانت ذات أصول مختلفة: عراقية قديمة، عربية، فارسية، هندية. وكثيراً منها ما يزال يُستخدم في العراق إلى الآن، فمن البديهي أن تكونَ عاصمةُ الخِلافة ملتقى حضارات وثقافات الشعوب التي كَوَّنَت الأمّة الإسلامية.

ومع هذه الأهمية البالغة للكتاب، فالمؤسف – حقاً – أنّ المؤلِّفَ ليس من المؤلفين المعروفين في تاريخ الحضارة العربية الإسلامية، ولم يصلنا أيُّ كتاب آخر له. وهذا – إضافةً إلى أسلوبه القريب من العامية، وكثرةِ الأخطاء اللُّغوية والنَّحْوية – يدعو للقول إنه ليس من نابهي الأدباء والمؤلِّفين، بل هو طبّاخٌ بلا أدنى شك، أو مُمارِسٌ لمهنة الطَّهْي على أقلّ تقدير.

## مُحاولةٌ لتحديد زمن المؤلِّف

يذكّرنا اسمه بنَصْر بن سَيّار آخرِ وُلاة الأُمويين على خُراسان، والذي كتب يُحَذِّر مروان بن محمد من مَدِّ الدَّعوة العباسية:

أرى تحتَ الرَّمادِ وَميضَ نارٍ ويوشك أن يكونَ لها ضِرامُ
فإنّ النارَ بالعودَيْن تُذكي وإنّ الحربَ أولها الكلامُ
فإنْ لم يطفها عُقلاءُ منّا يكون وَقودُها جُثَثٌ وهامُ
أقولُ من التعجُّب ليت شعري أأيقاظٌ أميّةُ أم نِيامُ

لكنّ التسلسلَ المنطقيّ للزمن يستبعد أن يكونَ المؤلِّف ابن الوالي نَصْر بن سَيّار، وإن كان من غير المسْتَبْعَد أن يكون من أحفاده. فالمؤلف يذكر – كما مرَّ قبل قليل – الخليفة المكتفي بالله العباسي[١]. وهو الخليفة الذي تولّى من سنة ٢٨٩ هـ إلى سنة ٢٩٥هـ. كما يذكر نظيف المقتدري[٢] المنسوبَ للخليفة المقتدر (٢٩٥-٣٢٠ هـ). وهذا يجعل المدةَ الزمنيةَ بعيدةً جداً بين المؤلِّف والوالي نَصْر بن سيّار؛ فلا يمكن أن يكون ابنه؛ فهو إما أن يكون من حَفَدته، وإما أن الأمرَ لا يعدو عن تشابه أسماءٍ، ليس إلّا.

ويُورد المؤلِّف أشعاراً قيلت في أحدِ مجالس الخليفة العباسيّ المستكفي بالله، الذي تولّى من سنة ٣٣٣ هـ إلى سنة ٣٣٤ هـ، وهذا المجلس لم يذكره غير المسعودي صاحب مروج الذهب[٣] وهو المتوفّى سنة ٣٤٦ هـ.

على إن الأمر والجدير بالانتباه، هو قول المؤلِّف: "أنشدني كشاجم" ولأكثر من مرة[٤]، وأَخْذُه- مباشرةً- عن أحمد بن حكيم (ت ٣٤٥ هـ)[٥].

---

(١) ص ٣٩٦.
(٢) ص ٣١٧.
(٣) مروج الذهب ، ج٤ ، ص٤٠٨.
(٤) ص ١٧٧ ، ص ١٨٢ ، ص ٤٢٥.
(٥) ص٢٢.

وبما أن وفاة كشاجم – وهو أبو الفتح محمود بن الحسين – معروفةٌ لنا في سنة ٣٥٠ هـ، وقبله بقليل، توفي ابن حكيم، فإن المؤلِّف – معاصرهما– قد مات في هذه الحدود بطبيعة الحال.

وتكرار هذه العبارة، نعني "أنشدني كشاجم"، إضافةً إلى الاختلاف الكبير في روايات أشعار كشاجم مع ما جاء في ديوانه على وجه الخصوص، وكذلك بعض الأخبار[1]، والخطأ المتكرر في اسمه بين محمود بن الحسين ومحمد بن الحسن، يجعلنا ندحض ما جاء على صفحة الغلاف من نسخة هلسنكي – وهي بالية جداً – من أن الكتاب من تأليف كشاجم. فكيف يكون المؤلِّف كشاجم، ويقول: أنشدني كشاجم؟! لذلك أخذنا بما جاء على صفحة الغلاف من نسخة البودليان، وهي ما رمزنا لها بنسخة الأصل.

لقد أهدى المؤلِّف كتابه إلى سيدٍ لم نعرفه، لكنه هو الذي طلب منه أن يصنِّف له هذا الكتاب. وحَدَّد له المطلوب؛ فاستجابَ لطلبه، ووضع هذا الكتاب. وقد وَثَّق ذلك بقوله بعد التحميد: " سألتَ – أطال الله بقاءك– أنْ أؤلّفَ لك كتاباً أجمع لك فيه ألواناً من الأطعمة المصنوعة للملوك والخلفاء، والسّادة الرؤساء؛ وقد عملتُ لك كتاباً شريفاً، ومجموعاً ظريفاً، مشتملاً على منافع الأبدان..."، واستمرّ بسَرْد ما اتّبعه في وَضْع الكتاب وما يحتويه. لكنّه– للأسف الشديد– لم يُصرّح باسمه أو لقبه، ولو صَرّح لزادت معرفتنا بالكتاب ومؤلِّفه.

---

(١) كما في ص٥٢٤.

وينسحبُ هذا الكلام على شخصين ذكرهما بالكنية فقط، ولم يُصرِّح باسميهما، وقد أخذ عنهما مشافهةً، وهما: أبو العباس الأديب[1]، وأبو الحسين (أو الحسن) الكاتب[2]، كما وصفهما. وكان قد روى عنهما شعراً.

وحتى حينما ذكر شخصاً باسمه وكنيته، قائلاً: "أنشدني أبو جعفر محمد بن الحسن..." [3]، واعتقدنا أنه أحد المفاتيح الموصلة للحلّ، لم نجد لهذا الشخص تعريفاً، ولم يكن من المعروفين لنا.

إنّ نَشْرَ هذا النوع من المصادر العربية الإسلامية، له أهميةٌ خاصّة تكمن في تَسْليط الضوء على رَحابة الآفاق التي اتَّسمت بها حضارتنا العظيمة، فهي لم تنحصر بالسَّيف والخيل كما يتَّهمها الحاقدون، وإنما دارت حول أفلاكٍ متباعدةٍ جداً، ولم تترك مجالاً دون بَحْثٍ ودَرْس، من النَّفْس الإنسانية إلى الأجْرام إلى السَّماوية. وإنّ أمةً أنتجت كلَّ هذا النِّتاج الفكري والحضاري، لهي – حقاً – أمةٌ عظيمةٌ تستحقّ الاحترام.

لقد كتب العربُ كثيراً مما يتعلَّقُ بالطَّعام والشَّراب، وما يتَّصل بها، لكنّ معظم مصادر الطَّبيخ في التراث العربي، إما فُقِدَ بما تعرَّضت له الأمة من وَيْلات، وإما ما يزال محفوظاً في الخزائن. ولم يُنشر منه إلّا أقل القليل. كما إنه لم يُدْرَس دراساتٍ مُستفيضةً من كافة الجوانب المتعلِّقة بالمواد، والعناصر، والمركّبات، والأخْلاط، والخَصائص، والمصطلحات، والأدوات، ومصادر الغذاء، والتأثر

(١) ص ٣٦ ، ص ٢٢٥.
(٢) ص ١٢١ ، ص ٢٧٨ ، ص ٣٥٤ ، ص ٤٢٢ ، ص ٤٣٣ ، ص ٤٦٣ ، ص ٤٦٤، ص٥٠١ ، ص٥١١.
(٣) ص٤٢١.

والتأثير بيننا وبين الأمم الأخرى. ولعلّ هذا النصّ التراثي يساهم في كتابة تاريخ المجتمع الإسلامي في القرن الرابع الهجري.

لكتابِ الطبيخ نُسختان مَخْطوطتان، ولا نعلم بوجود غيرهما، وهما:

- نسخةٌ محفوظةٌ في مكتبة البودليان / أوكسفورد برقم ١٨٧ تتألف من ١٦٩ ورقة من القَطْع الكبير، وفي كلِّ ورقةٍ صفحتان، وفي كلِّ صفحة ١٩ سطراً، وفي كلِّ سطرٍ ١٠-١٢ كلمة. وهي ما اصطلحنا عليها بنسخة الأصل.
- نسخةٌ محفوظةٌ في المكتبة الوطنية في هلسكني / فلندا، مجموعة المخطوطات العربية والفارسية والتركية. على الرف ١٤ر٥٠٤. وتتألف من ١٥٣ ورقة، وفي كلِّ ورقةٍ صفحتان، وفي كلِّ صفحة ١٣-١٤ سطراً، وفي كلِّ سطرٍ ٩-١٢ كلمة، وأطلقنا عليها نسخة هـ.

وكلتاهما بخطٍّ نَسْخيّ مبكّر، يوحي بأنه من القرن الخامس الهجري أو بعده بقليل. وكلتاهما مقروءتان، لكن خطّ نسخة الأصل أجود بعض الشيء، ومقروءة بوضوح أكثر. وفي كلتا النسختين أخطاء إملائية وسَقْط، وإن كان في نسخة هـ أكثر.

وهي أخطاءٌ مما هو معروفٌ بين النُّساخ ،ولا عبرة بذكرها؛ لذا، أهملنا الإشارة إليها بعد تَصْحيحها، وكذلك طريقة الكتابة القديمة لبعض الأسماء مثل:

إبراهيم – ابرهيم ، معاوية – معوية، أو إهمال الهمزات وتَسْهيلها، مثل: جاءت – جات، طبائع- طبايع، إناء – انا، وعدم الاهتمام بواو الجماعة، ففي مواضع كثير، جاءت زائدة، أو ناقصة، وكذلك ألف (ابن) ومثلها الألف الممدودة والمقصورة: يبقى- يبقا، هدأ – هدى، هكذا – هكذي.

أما الأخطاء النَّحْوية واللُّغوية، فلا علاقة للنسخ بها، وإنما هي من أسلوب المؤلِّف نفسه، الذي هو أقرب للعامية. وقد آثرنا الإبقاء على أخطائه، كي يُعرف أُسلوبُه ولغته، ومستواه الثقافي.

لكن من أهمّ ما يُمكن الإشارة له في هذا المجال، ثلاثَ كلماتٍ هي: (كزبرة)، و(يحمرّ). فكلمة (سلق) جاءت في أغلب الأحيان (صلق) وكذلك: يصلق، صلائق، صلاقات. وعند مراجعة المعاجم. اتّضح أنّ السَّلْق هو الغَلْي بالماء، وهو ما قَصَده المؤلِّف، في حين إن الصَّلْق هو الشّيّ.

أما (كزبرة) فجاءت بأشكال مختلفة: كسبرة، كسفرة، كزبرة، فوُحِّدت على (كزبرة) لأنها المعروفة الآن.

و(يحمرّ) كما في النسخة هـ، جاءت في الأصل أينما وردت (يحمار) وهي صحيحةٌ، لكنها غير شائعة الاستعمال.

وقد وقع الاختيارُ على نسخة البودليان لتكون الأصل؛ لوضوحها وقلّة أخطائها، وسَقْطها، مقارنةً مع النسخة الأخرى، وإن كانت النسختان مُكمِّلَتين لبعضهما البعض. ونشير هنا إلى الارتباك الكبير في الورقات الأولى من نسخة الأصل، والذي أعَدْنا ترتيبه وفقاً لسياقه الصحيح بالاعتماد على النسخة الأخرى، والترتيب المنطقي للأبواب. قد نوَّهْنا لذلك في مَواضعه، فلا داعي لذكره هنا[1].

---

(١) انظر: ص٤ حاشية (٦)، ص ٢٠ حاشية (٤)، وكذلك ص٢١ حاشية (١)، ص٢٣ ، حاشية (١).

وقد تطلَّب إخراجُ نصٍّ صَحيح أقرب ما يكون لنسخة مُؤلِّفه إلى مقارنة النسختين، والإفادة من فُروقهما في تَرْجيح إحدى القراءتين أو الشَّكْلين.

ثم تَطلَّب الأمر أن تُعرَّف غوامِضُه أو تُشرح مُبهماته؛ كي يُقرأ بفَهْمٍ ويُسْر يرتضيه القارئ؛ فبُذل جهدٌ في سبيل ذلك، واحتاج الأمر إلى البحث في أنواع شتّى المصادر، أولها كتب الأغذية والنبات والطب، وليس آخرها كتب الأدب ودواوين الشعراء، بل تعدّى الأمر إلى أبعد من ذلك، فاحتيج إلى الاستفسار من أطباء وعَطّارين وطُهاة ورَبّات بيوت. وهذه مناسبةٌ لتقديم أجلّ الشكر والامتنان لكل من قَدَّم مساعدةً مهما تضاءلت، فقد كانت تلك المساعداتُ مصابيحَ أضاءت دياجي الطَّريق، كي يخرجَ هذا العمل، ويرى النور. ونخصّ بالذكر الأستاذ إبراهيم شَبُّوح صاحبَ الباع الطويل في تاريخ الفنون الإسلامية، وطرق صيانتها والمحافظة عليها، وصاحبَ التحقيقات المعتمدة لكثيرٍ من مصادر التراث، والخبير في تاريخ الكتاب والخطّ وما يتبعهما من تقنيات صُنْع الكتاب، والذي قَبِل – مشكوراً – أن يقدّم للكتاب بدراسته الضافية الراقية المفيدة، والتي تؤسس لكتابة تاريخ الطعام في التراث العربي. وقد كان – حفظه الله – طيلة وقت العمل ملجأً نلجأ إليه عند الصاعب والعُقد.

وكذلك الأستاذ يوسف الهادي الباحث المدقق، والمحقّق الجاد، الذي أفادنا – بلعمه الغزير وأدبه الرفيع – بكثير من الإفادات والأجوبة.

وكما سيرى القارئ، فإن الكشافات المتنوعة الموجودة في نهاية الكتاب أخذت جهداً ووقتاً كبيرَيْن، لكن أهميتها جعلت المشقّة تتبخَّر أمامها، ونأمل منها أن تسهّل مهمة الباحث والقارئ.

وبعد، فإنّ هذا الكتاب يستحقّ كلَّ الاهتمام من المختصّين وغير المختـصّين؛ فنرجوا أنْ يأخذ مكانه المناسب في المكتبة العربية. وقد بُذل فيـه - قـدر الطّاقـة- جهدٌ يدركه مَن يقرأ الكتاب برويةٍ؛ فلْيَرْضَ عمّا أُحسن، ويتجاوز عن غـيره. ولا نبغي من ورائه إلّا إحياء هذا الأثر المهم، والمساهمة في نَشْر تراثنا الثقافي، والثواب من الله غايتنا أولاً وأخيراً، إنه نِعْم المَوْلى ونِعْم المعين.

في القلي ويزيل بعض اذاه ٥ واما القريش فقد علم منهما ان
المنفعتان جميعا فلا هو يبرد ولا هو يقطع ويلطف ولا هو يعدم
طول الوقوف في الاعطاش ٥ واحمد الاسماك ما صيد من الانهار
الكثيرة المدود الجاري الجبلي المستحجرة النزيه البارزة
للشمس التي لا يسترها الشجار ولا تلقى عليها جبال ٥ فالدجلي
افضل من الفراتي والفراتي افضل من النيلي ٥ وذم سمك
البطايح والاجام والمياه الراكدة وهي التي تسميها العرب الدايمة
وجا في الخبر نهي عن البول في الماء الدايم لان الاقذار تتخثر فيه
فانما كره سمك ما هذه صفته لعفن الماء وغلبة الطحلب
عليه وتولد حيواناته وتغتذي من هذه العفونات فيزيد ذلك
في رطوبتها فسرعة لاستحالتها الى الكيموس الغليظ واذا
تحرك وجرى متى نفى الاقذار وجالت اجزاوه تخلص وخف
ولطف ونظف غذا سمكه فعذب وطاب ٥ وما تعهد
فغوره من الانهار وكان رضراضا كان احمد صبرا لانه يتأتى
فلا تصل اليه الاوساخ والاقذا فلا تدخل عليه حتى تبلا شا
فليس يغتذي سمكه منه الا بنقي يعتبا ٥ ومن المحمود ما صيد
من الابواب في السكور والشاذروانات وشبابك الليل ازرق
واعتم لسلطان المد في الليل ٥ ولما حكاه صاحب المنطق من نوم
السمك في سكونه فان كانت الحبال [illegible] ان

نموذج من نسخة الأصل

نموذج من النسخة هـ

# كتاب الطبيخ

## وإصلاح الأغذية المأكولات
## وطيبات الأطعمة المصنوعات

مما استخرج من كتب الطب وألفاظ الطهاة وأهل اللب

تأليف
أبي محمد المظفر بن نصر بن سيار الوراق



[١ب] بسم الله الرحمن الرحيم

[عونك يا ربّ][١]

الحمْدُ لله الواحدِ القهّار، الملكِ الجبّار،المحتَجِب عن الأبصار، خالقِ اللّيل والنَّهار، والفَلَكِ الدَّوّار، المحْيي للبلاد، و[الدارِّ أرْزاق][٢] العِباد، والمُنْفرِدِ عن الأضداد، المتنزِّه عن الصّاحبةِ[٣] والأولاد. ولا حَوْلَ ولا قُوّة إلّا به، وهو العليّ العظيم، الغَفور الرَّحيم. وصلّى الله على محمدٍ أمينِه[٤] المُنتجَب وأمّته المنتجَبين، وسلّم عليهم أجْمعين.

سألتَ – أطال الله بقاءك – أنْ أؤلّفَ لك كتاباً أجمعُ لك فيه ألْواناً من الأطعمةِ المصْنوعةِ[٥] للمُلوك والخلفاء، والسّادةِ الرُّؤساء[٦]؛ وقد عملتُ لك – [أطال الله بقاءك][٧] – كتاباً شريفاً، ومَجْموعاً ظريفاً، مُشتمِلاً على منافعِ الأبْدان، ودافِعاً لمضارِّ.....[٨] يجمعُ كلَّ الألْوان: المشويّة، والمطبوخة من اللُّحوم المَسْموطة[٩]........[١٠] وجميع البَوارِد من الأطيار، والأسْماك من الأنهار، بعدَ أنْ تَصَفَّحتُ[١١] – أيّدك الله –

(١) من هـ.
(٢) من هـ.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) من هـ.
(٥) هـ: والمصنوعة.
(٦) هـ: والروسا.
(٧) ساقط في هـ.
(٨) بياض في النسختين بمقدار كلمة.
(٩) سَمَطَ الجدي والحَمَل فهو مسموط: نتف عنه الصوف، ونظّفه من الشعر بالماء الحار. لسان العرب، ج٧، ص٣٢٢ (سمط).
(١٠) بياض في النسختين بمقدار كلمة.
(١١) من هـ.

كتبَ الفلاسفةِ القُدَماء، وحكاياتِ المُتكلّمين الحُكَماء، فوجَدْتُها بعيدةَ الأمَدِ، كثيرةَ العَدَد. وعلمتُ أنّ الكثيرَ من الخطاب يُضْجِرُك، وأنّ اليَسيرَ من الصِّفات يُقنعُك؛ فعمدتُ إلى الجمهور من خاصّة الأشياء فانتزعته، وإلى الصّحيح من الطَّبيخ فأثبتّه[١]، وألْغيتُ الإكثارَ من الخاصّيات، والإطنابَ في الصِّفات، بعدَ الاسْتيفاء للمعنى[٢] المُشارِ إليه، والقَصْدِ المُعوَّل[٣] عليه.

وأغْنيتُكَ عن النَّظرِ في الكُتُبِ المؤلَّفةِ للقُدَماء [من][٤] الفلاسفة في إصْلاح الأغذية من المأكولات المُقَوِّية، وعن النَّظَر في الكُتُبِ المصَنَّفة، وعَمَل[٥] الأشْربة الملطِّفة [٢أ][٦]، وعن النَّظَر في الكُتُب المُتَّخَذة في عَمَل الأشربة[٧] والأنْبِذة، وعن النَّظر في المجموعات من الجَوارشنات[٨] والمَعْجونات.

وابتدأتُ في أوّلِ هذا الكتاب بعِلَل الطَّبيخ، ومما يكونُ فَسادُهُ. ووصفتُ بعد ذلك صَلاحَه، [والآلةَ المُتَّخَذة له، وتَكَوُّن صلاحِها، والآلةَ التي تُفسد وتُغيّر، وما يُطَيِّبُ القِدْرَ ويُعْبِقُها من الأبازير التي لابدّ] [٩] منها، وما يُذهبُ [الاحتراقاتِ والزُّهوماتِ[١٠]][١١]، وذِكْر ما يَصْلحُ لأصحاب الطَّبائع والمزاجات [من ألْوان الطَّبيخ][١٢] المصنوعات، وقُوى الأغذية.

---

(١) هـ: فابقيته.
(٢) هـ: المعنى.
(٣) هـ: المعمول.
(٤) إضافة يقتضيها السياق.
(٥) هـ: في عمل.
(٦) من هنا يختلّ ترتيب الأوراق في نُسْخَة الأصل: وقد أصلحنا هذا الاختلال وأعدنا ترتيب الأوراق، وفقا للنُسْخَة هـ. وسنوّه إلى ذلك عند نهاية هذا الاختلال.
(٧) هـ: الشرابات.
(٨) تأتي في المصادر: جوارشن وجوارش. وهي أخلاط تُمزج وتُخلط، يُعمل منها دواء. السامرائي، التكملة، ص١٦؛ تعليقات الحاجري على بخلاء الجاحظ، ص٢٩٩.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) الزُهومة: ريحٌ للَّحْم السمين المنتن. لسان العرب، ج١٢، ص٢٧٧ (زهم).
(١١) ساقط في هـ.
(١٢) ساقط في هـ.

وذكرتُ قُوى اللَّحْم من سائر الحيوان[1] وأصْـناف الطَّـيْر، وقُــوى أعـضاء الحيوان بعد ذلـك. ووصـفتُ تركيـبَ الألْـوان المطبوخـة، والمـشويّة، والمُكبّبـة، والمقلُوّة، وطبائعها في أنفسها، وخصائص أصْناف الحَلْوى، وطبع كُلّ نوعٍ منها.

وذكرتُ أصْنافَ السَّمَك، وأتْبعتُه بأنواع البَـيْض. وذكـرتُ طبـائعَ الحبـوب وأجزائها، وخصائصها، وتركيباتها. وأحْوال الخُبْز المخبوز، والسَّويق المـشروب. وذكرتُ[2] طبائعَ البُقول المُلقاة في القُدور، والموضوعة على الموائد.

وذكرتُ طبائعَ الألْبان، ومنافعَها للأبدان، وما يُعمل منها من حليب وحامِض ورائب ومَخيض.

وذكرتُ الأبازير اليابسة التي يُطيَّبُ بها الطَّبيخ، وما يُلْقى في القُدور من الطِّيـب، وما يُلْقى فيها من الفواكه، وخاصيّة الخَرْدَل، وعَمَل الخلِّ المُعَنْصَل[3]، وتطييب المِلْـح وصنعته، وخاصية البَزْماوَرْدات[4]، [٢ب] وأصْناف اللَّقانق[5] والمحشوّات. ووَصْف خصائص الكَواميخ[6] والمُخَلَّلات، وأصْناف الزيتون، وخاصيّة الصِّباغات[7].

وذكرتُ بعد ذلك ما يُؤكل من الفواكه قبلَ الطَّعام، وتدبير المَطْعـم والحركـة قبل الطَّعام، ودَفْع ضَرَر الأغذية - إذا وُجدت - بالأدوية.

---

(١) هـ: الحيوانات.

(٢) هـ: ذكر.

(٣) هـ: العنصل. والخل المعنصل أو العنصلاني: أشد أنواع الخل حموضة. لسان العرب، ج١١، ص٤٨٠ (عنصل).

(٤) الأصل: البيزماوردات. والبَزْماوَرْد: رقائق من العَجين محشوّة. انظر: المادة الضافية التي كتبتها رشيدة اللقاني، ألفاظ الحياة الاجتماعية في أدب الجاحظ، ص٨٤.

(٥) هـ: القانق. وهو ما نعرفه اليوم بالنقانق.

(٦) الكامَخ: ما نعرفه اليوم بالطرشي أو المخَلَّل. انظر: ألفاظ الحياة الاجتماعية في أدب الجاحظ، ص٦١.

(٧) الصِّباغ: ما يُصطَبَغ به من الإدام. صَبَغَ اللقمة: غمسها. لسان العرب، ج٨، ص٤٣٧ (صبغ).

وذكرتُ بعد ذلك صَنْعَةَ البَوارد من الطَّيْر، والمُطَجَّنات، والبَوارد من السَّمَك، وعَمَل الصِّباغات، والمَمْقور من السَّمَك والطيور، وصَـنْعة أنـواع الألْبـان، وعَمَـل الكَواميخ والأجْبان، وصَنعْة الصَّلائق وأسماءها. والبَوارد مـن البُقـول واللُّحْـمان، [والـصّلاقات مـن الأطـراف][1]. وبترتيـب[2] الألْـوان عـلى طبقـاتها : حُلْوِهـا وحامِضـها، [وبارِدِها، وحـارّهـا][3] ومـا يُقَـدَّم منـها أولاً أولاً. والحَلْـوى بعـد الطَّعام، وشُرْب الـمُدام[4] [على الموائد وفي المُدام][5]، ومَنْفعته ومـضرّته للأجـسام، وتدبير المشْرَب. وطبائع الفُقّاع وصَنْعته، والشراب المُسْكر وخاصّيته، ودَفْـع ضَرَرِه إذا وُجد لـه ضرر. والـشراب غـير المُـسْكر وصَـنْعته، والمعجـون ومنفعتـه، والعَـسَل السَّاذَج[6]، والزَّنْبق[7] المُعالَج.

وختمتُ هذا الكتابَ بوَصْف مـا تُغسلُ بـه اليـدُ[8] مـن المَحْلـب[9] والأُشْـنان[10]، ومَنْفعته، ومَضرّته للفم والأسْنان، وخاصيّة الإِذْخِر[11] والسُّعْد[12] والبُنْـك[13] المخَـيَّر[14]،

---

(١) ساقط في هـ.

(٢) هـ: فترتب.

(٣) ساقط في هـ.

(٤) من هـ، ومكانها فراغ في الأصل.

(٥) سـاقط في هــ. ومـن الواضـح الاضـطراب في الجملة، حيث كُررت كلمة (المدام).

(٦) معـرّب سادَه، وهـو البـسيط غـير المعمـول أو المعالج. ادي شير، معجم الألفاظ، ص٨٨.

(٧) الأصل: الرنبق، هـ: الربيق، ولعـل الأصـحّ مـا أثبتناه، وهو دُهْن الخـلّ المربّـب باليـاسمين. ابـن البيطار الجامع، ج٢، ص٤٧٥.

(٨) الأصل: لليد.

(٩) المحْلَب: شجرة يابسة بيـضاء النَّـور، تعلـو كقامـة الرجل. ورقهـا شـبيه بـورق المـشمش وأصـغر منـه بقليل. تحمل حبّاً منتشراً على أغصانها طيب الرائحة عطري. ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٤٢٥.

(١٠) الأشْنان: نبات لا ورق له، وله أغـصان دقاق فيها شبيه بالعقد، وهـي كـثيرة الميـاه، وحينما يكبر يكون له خشب غلـيظ. وهـو الحـرض الـذي يـستخدَم في الغَـسْل. ابـن البيطار، الجامع، ج١، ص٥١.

(١١) الإذْخِر: نباتٌ له أصلٌ مندفن وقضبان دقاق، طيّب الرائحة، ولـه ثمـرة تطحـن فتدخل في الطِّيب، ورائحته شبيهة برائحة الورد. ابن البيطار، الجامع، ج١، ص٢١.

(١٢) السُّعْد: نباتٌ له ورقٌ شبيهٌ بـالكراث غـير أنه أطول منه وأدقّ وأصلب. وله سـاقٌ غـير مـستقيمة طولهـا ذراع أو أكثـر، علـى طرفـه أوراق صغار ثابتة، وأصوله كأنها زيتون طيبـة الرائحة. ابن البيطار، الجامع، ج٣، ص٢٠.

(١٣) البُنْك: قشرٌ كقـشر شـجرة التُّـوت، لـه رائحـة طيبـة ومنـافع طيبـة. ابـن العـبري، المنتخب، ص٦٠.

(١٤) هـ: المخمر.

وعَمَل المَحْلب، وتحميص البُنْك. والأدب[١] في غَسْل اليدَيْن من الغَمَر[٢]، وقبلَ الطَّعام إذا حَضَر. وتدبير النوم بعد الطَّعام، وذكر[٣] منافعه للأجسام.

وجعلتُ ذلك أبواباً مَعْروفة، وفصولاً [٣أ] مَوْصوفة، لتتمَّ الفائدةُ، وتكمل المعرفةُ. وأرجو أنْ يكونَ مُوفِّياً على طِلْبتك، وغير مقصّر عن محبّتك.

ولم أُخْلِ كلَّ بابٍ من أبوابه من خبرٍ عابر[٤]، وشعرٍ سائر، يشبه ما قدَّمْنا وصَفْه، وابتدأنا بذكره، والله الموفِّق للرَّشاد، والمؤيِّد للسَّداد[٥]، ولا حَوْلَ ولا قوّةَ إلّا بالله العظيم.

## ترجمةُ [أبواب الكِتاب][٦]

**الباب الأول**[٧]: فسادُ الطَّبيخ وتقذيرُه وزُهُومته وتغييره.

**الباب الثاني**: ما يتّخذه الطَّبّاخون من الأدوات للطَّبخ والحَلْوى والأخباز المخبوزات.

**الباب الثالث**: ما يطيّب القِدْر من الأبْزار والعِطْر.

**الباب الرابع**: مَذاقةُ الطّاهي للألْوان والمشاهي[٨].

**الباب الخامس**: ما يُذهب الاحتراقات من القُدُر[٩] المطبوخات.

**الباب السادس**: ما يُوافق الشباب[١٠] والشيوخ من ألْوان الطَّبيخ.

---

(١) هـ: والانقى.

(٢) الغَمَر: السَّهك وريحُ اللَّحْم وما يَعْلَق باليد من دَسَمِه. لسان العرب، ج٥، ص٣٢ (غمر).

(٣) هـ: ذكرنا.

(٤) في النسختين: غابر. والأرجح ما أثبتناه.

(٥) الأصل بالسداد.

(٦) ساقط في هـ.

(٧) رتّب المؤلف أبواب الكتاب في المقدِّمة على نظام حروف أبجد هوز، وعندما قام بشرح الأبواب رتّبها على الأرقام. لذلك، قمنا بتوحيد الترقيم، واعتمدنا الترقيم الثاني، حتى يسهل على القارئ مراجعة أبواب الكتاب، كما أضفنا (الـ) التعريف إلى كلمة باب التي كُتبت "باب"، ليستقيم المعنى.

(٨) بعدها في الأصل: للون المتناهي. ولا داع له؛ فحذفناه.

(٩) في متن الكتاب: القدور.

(١٠) في متن الكتاب: الشبان.

**الباب السابع**: الابتداء في قُوى الغذاء.

**الباب الثامن**: قُوى اللَّحْم من سائر الحيوان، وما ينفع منه الإنسان.

**الباب التاسع**: قُوى الأعضاء والأطراف، وسائر البُطون والأجْواف.

**الباب العاشر**: تركيبُ الأعضاء المطبوخة والمقلوّة والمشويّة وطبائعها وصنائعها.

**الباب الحادي عشر**: في طبائع الأسْماك، وصِفَةِ صَيْدها بالشِّباك.

**الباب الثاني عشر**: طبعُ بَيْض الدَّجاج والبَطّ والدُّرّاج.

**الباب الثالث عشر**: طبعُ الحبوب والخُبْز من الحِنْطة والأرُزّ. [٣ب]

**الباب الرابع عشر**: طبائعُ بَقْل الزمان المُلقى في سائر الألْوان.

**الباب الخامس عشر**: طبائعُ الألْبان وما يُعمل منها من[1] الأجبان.

**الباب السادس عشر**: في منافع الألْبان لضرر الأبدان.

**الباب السابع عشر**: طبائعُ الأدْهان المستعملة في الألْوان.

**الباب الثامن عشر**: طبائعُ الأبازير المُطيِّبة للقُدور.

**الباب التاسع عشر**: ما يُلقى في القُدور من الطِّيب المشهور.

**الباب العشرون**: في طبائع ما يُلقى في القُدور من الفواكه والتمور.

**الباب الحادي والعشرون**: ذِكرُ عَمَل الخلِّ، وتطييب المِلْح للأكل.

**الباب الثاني والعشرون**: طبعُ الوارِد من الطَّعام البارد.

**الباب الثالث والعشرون**: ذكرُ الاحتياط في عَمَل البَزْماوَرْد والأوْساط.

---

(١) في النسختين: في، والتصحيح من متن الكتاب

**الباب الرابع والعشرون:** طبعُ الكَواميخ من كلِّ فنّ، والزَّياتين والمُخَلَّلات[1] [والبُنّ][2].

**الباب الخامس والعشرون:** طبعُ الصِّباغات للأسماك الطريّة والمَمْلوحات.

**الباب السادس والعشرون:** ما يُؤكل في الصّيف والشتاء، ويُبدأ به من الفواكه قبل الغذاء.

**الباب السابع والعشرون:** تدبيرُ المأكول في أوقات الفصول.

**الباب الثامن والعشرون:** ما يُوافق المَعِدَة العليلة من الأطعمة المأكولة.

**الباب التاسع والعشرون:** الحركةُ قبل الطَّعام، والرياضة للأجسام.

**الباب الثلاثون:** في دفع ضَرَر الغِذاء إذا تُخُوِّف منه الأذى.

**الباب الحادي والثلاثون:** البَوارِدُ من الأطيار من قبل الطَّعام الحارّ.

**الباب الثاني والثلاثون:** عملُ المُطَجَّنات من الطيور المُسمَّنات. [٤أ]

**الباب الثالث والثلاثون:** صنعةُ[3] البَوارِد من السَّمَك الطريّ، ومن المالح البحريّ.

**الباب الرابع والثلاثون:** صنعةُ الصِّباغات للأسماك المشويّات.

**الباب الخامس والثلاثون:** صنعةُ[4] الصِّباغات للفراريج الكَرْدَناجات[5].

**الباب السادس والثلاثون:** صنعةُ المَباعر المحشوّات، واللَّقانق، والسَّنْبوسجات.

**الباب السابع والثلاثون:** صنعةُ المَمْقور من السَّمَك والطيور.

---

(١) هـ: والمخلل.

(٢) إضافة من متن الكتاب. وقد جاء البابان ٢٤، ٢٥ في الأصل متعاكسين، فأعدناهما وفقاً لنسخة هـ، ولمتن الكتاب.

(٣) هـ: عمل.

(٤) هـ: عمل.

(٥) الأصل: الكرذباجات. والكَرْدَناج أو الكَرْدَناك: نوع من الشّواء، انظر ما جاء عنه في المصادر في: تيمور، تفسير الألفاظ العباسية، ص٩؛ تعليقات الحاجري على بخلاء الجاحظ، ص٤٠٨؛ اللقاني، ألفاظ الحياة الاجتماعية، ص٧٤؛ المعجم الذهبي، ص٤٩٧.

**الباب الثامن والثلاثون:** عملُ الخَرْدَل اللَّطيف والحادّ الحِرِّيف.
**الباب التاسع والثلاثون:** عملُ الألْبان، والشَّواريز والأجْبان.
**الباب الأربعون:** عملُ الكَواميخ والمُخَلَّلات والزَّياتين والصَّحْنايات.
**الباب الحادي والأربعون:** الأهْلام المعمولُ من لُحوم الضأن والعُجول.
**الباب الثاني والأربعون:** عملُ البَوارِد من اللَّحْمان من الوَحْش[١] والضأن.
**الباب الثالث والأربعون:** صنعةُ السَّلائق[٢] وأنواعها وأسمائها وطبائعها[٣].
**الباب الرابع والأربعون:** صنعةُ السُّلاقات من أطراف الجِداء والخِراف.
**الباب الخامس والأربعون:** صنعةُ البَوارد من البُقول، وعَمَلُها من أطراف الأصول.
**الباب السادس والأربعون:** ما يأكلُ النَّصارى من الطَّعام المزوَّر[٤] في الصِّيام.
**الباب السابع والأربعون:** عملُ الخَلِّ والزيت بالثَّريد والخُبْز المفتوت.
**الباب الثامن والأربعون:** عملُ الماء والمِلْح[٥]، والصِّباغ بالخَرْدَل الفِجّ[٦].
**الباب التاسع والأربعون:** عملُ السِّكْباجات والثرائد والملبَّقات.
**الباب الخمسون:** عملُ الهرائس الأرُزِّيّات والحِنْطيّات.
**الباب الحادي والخمسون:** عملُ الأرُزّيّات المُلَبَّنات السَّاذجات.[٤ب]
**الباب الثاني والخمسون:** عملُ الحِنْطيّات[٧] المُلَبَّنات.
**الباب الثالث والخمسون:** عملُ الإسْباناخيّات[٨] والكُرْنُبيّات[٩].

---

(١) هـ: الوحوش.
(٢) في النسختين: الصلائق، وكذلك: الصلاقات في الباب اللاحق، والأصح ما أثبتناه، حيث إن المقصود الغلي، أما الصَّلق فهو الشَّيّ. انظر: لسان العرب، ج١٠، ص١٦٠ (سلق)، ص٢٠٥-٢٠٦ (صلق).
(٣) في النسختين: أنواعه واسمايه وطبايعه.
(٤) الأصل: المزورة.
(٥) الأصل: بالملح.
(٦) الفِجّ من كل شيء: مالم ينضج، أي النَّيء. لسان العرب، ج٢، ص٣٤٠ (فجج).
(٧) الأصل: الخيطيات.
(٨) هـ: الايباناخيات.
(٩) في هـ دُمج البابان ٥٣ و٥٤.

**الباب الرابع والخمسون:** عملُ الفُجْليّات والشَّلْجَميّات[1].

**الباب الخامس والخمسون:** عملُ المخلوطات من الأرُزّيّات واللوبياءات[2].

**الباب السادس والخمسون:** عملُ الديكبريكات[3] المُزَعْفَرات[4] والسّواذج الكوفيّات.

**الباب السابع والخمسون:** عملُ الزِّيرباجات والإبراهيميّات[5].

**الباب الثامن والخمسون:** عملُ الحُمّاضيات والرُّمّانيّات.

**الباب التاسع والخمسون:** عملُ الاسفيذباجات الصُغديّات والمخضّرات.

**الباب الستون:** عملُ البَقْلات السَّواذج والمزيَّنات[6].

**الباب الحادي والستون:** عملُ الثَّريد المفتوت بماء الحِمَّص والباقلّى المنبوت.

**الباب الثاني والستون:** عملُ الحِصْرميّات والبُستانيّات.

**الباب الثالث والستون:** عملُ الكَشْكيّات المَوْصِليّات والبابكيّات.

**الباب الرابع والستون:** عملُ العَدَسيّات الصُفر والجلْبانيّات[7].

**الباب الخامس والستون:** عملُ اللوبياءات والجلْبانيّات.

**الباب السادس والستون:** عملُ الطَّفْشيل من الحبوب والبُقول.

**الباب السابع والستون:** عملُ النّارباجات الحُلْوات والمحَمّضات.

**الباب الثامن والستون:** عملُ السُّمّاقِيّات والهارونيّات.

---

(١) هـ: التلجميات.

(٢) هـ: الويبات.

(٣) هـ: البريرجات.

(٤) إضافة من متن الكتاب.

(٥) الأصل: الابراهميات.

(٦) هـ: المربيات.

(٧) الأصل: الجليليات.

**الباب التاسع والستون**: عملُ المَضائر المَعْقودات والمضائر القَطَفيّات.

**الباب السبعون**: عملُ المَصْليّات والقنبريسيّات[1].[٥أ]

**الباب الحادي والسبعون**: عملُ المعشوقات والنَّرجسيّات.

**الباب الثاني والسبعون**: عملُ النباطيّات من الأطيار والمطبوخات.

**الباب الثالث والسبعون**: عملُ النَّرجسيّات الصَّيفيّات والشتويّات.

**الباب الرابع والسبعون**: عملُ المغْمومات السَّواذج والمُخَلَّلات.

**الباب الخامس والسبعون**: عملُ المُلَهْوَجات من اللُّحوم المعجَّلات.

**الباب السادس والسبعون**: عملُ البَصَليّات والهاشميّات.

**الباب السابع والسبعون**: عملُ الجزُوريّات والبُنيّات.

**الباب الثامن والسبعون**: عملُ المقْلوبات، واللُّحوم المَدْقوقات.

**الباب التاسع والسبعون**: عملُ العُجَج المدَوَّرات والمخلوطات[2].

**الباب الثمانون**: عملُ الأنجُذانيّات والكسرويّات.

**الباب الحادي والثمانون**: عملُ اللّخشات المُتَّخَذات بالصِّباغات والرَّخْبينات.

**الباب الثاني والثمانون**: عملُ الميلين بالدَّجاج واللَّحْم السَّمين.

**الباب الثالث والثمانون**: عملُ الثَّرائد الشاميّات، والثرائد الملبَّقات.

**الباب الرابع والثمانون**: عملُ القلايا باللُّحوم والألْيات[3].

---

(١) هـ: القبريسات.

(٢) هـ: المخالطات.

(٣) الأصل: اللالايا، والتصحيح من المتن.

**الباب الخامس والثمانون:** عملُ الكُشتابيّات[1] المُطيَّبات والخَمْريّات.

**الباب السادس والثمانون:** عملُ الطَّباهَجات الرَّطْبات واليابسات.

**الباب السابع والثمانون:** صفةُ الشَّوْي في التَّنُّور، وشيِّ اللَّحْم في القُدور[2].

**الباب الثامن والثمانون:** [في شيِّ الجِداء والخِراف][3] المحشوّة[4] الأجْواف.

**الباب التاسع والثمانون:** شيّ الشرائح من اللَّحْم الطَّريّ والمالح.[٥ب]

**الباب التسعون:** الكَرْدَناج[5] على النّار من لُحوم[6] الأطيار.

**الباب الحادي والتسعون:** صفةُ التَّنُّوريّات، والقُدور[7] المَغْمومات

**الباب الثاني والتسعون:** الجُوذابات تحتَ الشِّواء السَّواذج وبالحَلْوى.

**الباب الثالث والتسعون:** عملُ الفالوذجات المعقودات والمعلَّكات[8].

**الباب الرابع والتسعون:** عملُ الخَبيص الرَّطْب بالسَّمن والزَّيت العذب.

**الباب الخامس والتسعون :** عملُ[9] الخَبيص من التَّمْر ومن[10] التُّفّاح والجزَر.

**الباب السادس والتسعون:** عملُ الخَبيص بالجَوْز[11] والسُّكَّر واللَّوْز المُقشَّر[12].

**الباب السابع والتسعون:** عملُ الخَبيص المفْتوت بغير نارٍ الملْتوت.

**الباب الثامن والتسعون:** عملُ الشَّحْميّات والمهلبيّات.

**الباب التاسع والتسعون:** عملُ اللَّوْزينق اليابس والمُغَرَّق.

---

(١) هـ: الكشكيات.
(٢) الأصل: القدر.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) هـ: المحشو.
(٥) الأصل: الكرذباج. انظر حاشية (٥) في ص ٩ من هذا الكتاب.
(٦) هـ: لحم.
(٧) هـ: القدر.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) هـ: في عمل.
(١٠) ساقطة في هـ.
(١١) هـ: العسل.
(١٢) ورد البابان: ٩٥ و ٩٦ في هـ بعد الباب ١٠٤.

**الباب المئة:** عملُ الزَّلابيات السَّواذج والمشبَّكات.
**الباب الحادي والمئة:** عملُ الخُشْكَنانج والأبو إسحاقي المُعرَّج.
**الباب الثاني والمئة:** عملُ القطائف بالسُّكَّر واللَّوْز والجَوْز والصَّنَوْبَر.
**الباب الثالث والمئة:** عملُ التَّزايين على الحَلْوى والتَّحاسين.
**الباب الرابع والمئة:** في عملِ الطَّرائف من أنواع النّاطِف.

**انقضى ذكرُ الطَّبيخ والحَلْوى**

**[ويليه ما يُعمل للدواء]**[1]

**الباب الخامس والمئة:** ما يتغذَّى به المَعْلول[2] من مُزوَّرات البُقول.
[**الباب السادس والمئة:** ما يتغذَّى به العليل الجسم من الأمراق وماء اللَّحْم][3].
**الباب السابع والمئة:** ما يوافقُ أصْحاب النَّزْلات من الأحْساء والحريرات.
**الباب الثامن والمئة:** عملُ الأمْراق من الحبوب للعليل المكرُوب.[٦أ]
**الباب التاسع والمئة:** ما يتغذَّى به أصْحابُ اليَرَقان من الشَّبُّوط والبَنان.

**ذِكْــــرُ المشــــروب**

**الباب العاشر والمئة:** تدبيرُ الماء المشروب المزَمَّل[4] و[5]بالثلج المضروب.
**الباب الحادي عشر والمئة:** خاصيّة الماء المبرَّد في الهواء.
**الباب الثاني عشر والمئة:** ذكرُ الانتفاع بشرب الفُقّاع.
**الباب الثالث عشر والمئة:** عملُ الفُقّاع المختار السّاذج[6] وبالأبْزار.

---

(١) ساقط في هـ.
(٢) هـ: العليل.
(٣) من هـ، ومتن الكتاب.
(٤) الأصل: المرمل، هـ: الرمل.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) ساقطة في هـ.

---

(١) في النسختين: الأشربة، فضّلنا ما في المتن لمجاراة السَّجْع.

**الباب الثلاثون والمئة:** الأدبُ في غسل اليَد قبل الطَّعام ومن بَعْد[1].

**الباب الحادي والثلاثون والمئة:** الأدبُ في أكْل الصُّعْلوك مع الرؤساء والملوك.

**الباب الثاني والثلاثون والمئة:** النوم ومنفعته للأجسام وتدبيره بعد الطَّعام.

فذلك مئة واثنانِ[2] وثلاثونَ باباً

تمَّت ترجمةُ أبواب الكتاب

[بحمْدِ الله ومَنِّه][3]

(١) الأصل: بعده.

(٢) هـ: وثلثه.

(٣) ساقط في هـ.

# الباب الأول
# في فَساد الطَّبيخ وتقذيره، وزُهُومته وتَغْيِيره

يكونُ فَسادُ الطَّبيخ وزُهُومته وقُذرته[1]، وما يجدُه الآكِلُ من التغيّر من أشياء شتّى، فمنها: التَّضْجيع[2] في تَطْيين القُدور عند تَفْريغها، والتَّضْجيع[3] لغسلها قبل تَطْيينها. والأجْودُ أن تُغسل القِدْرُ ثم تُطيّن، ثم تُغسل من الطين الأول، ثم تُطيّن ثانياً، وتُبَيَّت فيه. فإذا كان من غدٍ، واحتيج إلى استعمالها، رُئي على وجه الطين الدَّسمُ ظاهراً، فمن ذلك الدَّسم يكون فَسادُ الطَّبيخ وزُهُومته.

ومنها التَّهاوُن في تنظيف[4] اللَّحْم من دَمه[5]، [وعُروقه، ونُخاعه][6] [ومُلامسة كفِّ القصّاب][7]، وغُدَده[8]، واسْتيذجه، وهو القشرُ الرَّقيق الذي يكون على اللَّحْم مثل الجلد، فاعرفه، ولا تتركه إن شاء الله.

ومنها أن يُغسلَ اللَّحْم بما قد غُسل فيه[9] غيرهُ، أو يُغسلَ بالماء المالح، أو[10] بالماء [٧أ] العَكِر، أو في الإناء الزَّهِم، فإنّ ذلك مُفسدٌ للقُدور، ومنه تكون الزُّهُومة في الطَّبيخ.

ومنها أن يُقطعَ البَصَل، والكُرَّاث، والجزر، والباذنجان، وجميع البُقول بالسِّكّين الزَّهِمة التي يُقطع بها اللَّحْم، فإنّ هذه الأشياء إذا قُطِّعت بهذه السِّكّين، وأُلقيت في القِدْر[11]، زَهَمَتْها وأفْسدتها، فاعلم ذلك. واتخذ للَّحْم سكِّيناً وللبُقول سكِّيناً.

---

(١) هـ: وزهومة القدر.
(٢) هـ: التضييع. والتضجيع في الأمر: التقصير فيه. لسان العرب، ج٨، ص٢٢٠ (ضجع).
(٣) في النسختين: التضييع.
(٤) هـ: تنقية.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) من هـ.
(٧) ساقط من هـ.
(٨) جمع غدّة وهي كل قطعة صلبة بين العصب. لسان العرب، ج٣، ص٣٢٣ (غدد).
(٩) هـ: قبله.
(١٠) هـ: و.
(١١) هـ: القدور.

ومنها أيضاً[1] أن يُصبَّ الماءُ في دفعاتٍ كثيرة؛ فإن ذلك يُحيلُ الطَّعْمَ، ويُفسدُ القِدْرَ[2]. ولْيكن[3] الصَّبُّ دفعةً واحدةً، فهو أنظف وأسْلم، وخاصةً القُدور البِرام[4].

ومنها غَسْلُ اللَّحْم بماءٍ حار، فإن الماءَ الحارَّ يُجمِدُ الدَّم، ويُمْسِك الوَسَخَ، ويُكْسبه زُهُومةً، والبارِدُ في هذا أجْود.

ومنها التَّغافُلُ عن ذَوْق المِلْح، لئلّا تكون فيه مرارة، وترك التحرّز من الزيت الغليظ الخانُوق، وذَوْقه قبل صبِّه في القدر، فإن ذلك يُفسد طعم المرق، ويُغيّر الطَّبيخ.

ومنها التَّحفّظ من المُرِّي[5] المكَرَّج[6]، والخلّ الأبْخر المنقطع[7] أو المُدَوِّد، وماء الحِصْرم المالح الغالب الملوحة المقَطِّن[8]، فإن ذلك مُفسدٌ للطَّبيخ.

ومنها استعمالُ الأبازير العتيقة، التي قد أتت عليها المُدَّة، فإنّ طولَ المَكْث يَذهبُ بطَعْمها، فإذا أُلقيت، أفْسَدت القِدْر[9].

ومنها أن تنشفَ القدرُ بعضَ المرق، ويبقى شيء من البَصَل المقطَّع، أو غير البَصَل من سائر البُقول، فيلصق بجوانب القدر عند نزول الماء من الغايه الأولى، فيحترق ذلك البَصَل [٧ب] أو البَقْل، فإذا زيدت ماءً، أو وقع ذلك البَصَل فيه، أفْسَدَه وزَهَمه، وغيّر طَعْمَه، فلْيُحْترز[10] من ذلك، إن شاء الله.

---

(١) من هـ.

(٢) هـ: القدور.

(٣) الأصل: لكن.

(٤) البُرْمة: قدر من حجارة، والجمع بُرَمٌ وبِرامٌ وبُرْمٌ. لسان العرب، ج١٢، ص٤٥ (برم).

(٥) المُرِّي: ما يؤتدَم به، كأنه منسوب إلى المرارة، والعامّة تخفّفه. لسان العرب، ج٥، ص١٧١ (مرر). وقد فصّل ابن البيطار في صفته وخصائصه. الجامع، ج٤، ص٤٣٦.

(٦) المكرّج: الذي فسد وتعفّن. لسان العرب، ج٢، ص٣٥٢ (كرج).

(٧) كذا، ولعلّه أراد المتقطّع، فهو يتقطّع حينما يفسد. وربّما أراد: القاطع، وهو الشديد الحموضة.

(٨) أي المعفّن.

(٩) هـ: القدور.

(١٠) الأصل: فيحترز.

ومنها الإيقادُ[١] تحت القِدْر بالحَطَب الرَّطْب الكثير الدُّخان، فإن الـدُّخانَ إذا تراجع إلى القدر، أبْخَرها وغيرّها، وأفْسدَ طعمها. ولـذلك[٢]، مـا يطـبخ النـاس أطيب من الطَّبْخ[٣] على الفَحْم.

ومنها أن يُذابَ الشَّحْم في قِدْرٍ [على حِدة][٤]، ثم يُلقى في القُدور[٥] بعد فراغها وتبقيها عند إنزالها؛ فإن ذلك يُزْهمهـا، ويُغـيّر طعمهـا. ويفعـل ذلـك الطَّبـاخون في الأعْراس والولائم، فتنقلب أعيان القُدور من الطيبة إلى الزُّهومة، ومن النظافة[٦] إلى القذارة[٧].

ومنهـا أن يُبـالغَ في الوَقيـد[٨] تحـت الأرُزّيّـات والعَدَسـيّات واللُّوبيـاءات؛ فتلصق أسافِلُها وتحترق، وذلك مُفسدٌ لها، مُغيّرٌ لطعمها وروائحها. فمتى احـترز الطَّباخون من هـذه الأشـياء ونظائرهـا، ولم يتركـوا[٩] تفقّـدها، أمِنـوا العيـب في الطَّبيخ، وسَلِموا[١٠] من الآفة في الطَّعام [إن شاء الله][١١]. فقد بَلَغَنـا عـن اجـتماع أقوامٍ على شطرنجٍ لهم إلى نِصْف النهار، ثم يتنادَمون بقيّةَ يَوْمِهم عند الـذي تقـع عليه الدَّعْوة، فوقف بهم يوماً من الأيّـام طَبّـاخٌ مـن طَبّـاخي الـسُّلْطان، فـدَعَوْه للجلوس، فجَلَس ولَعِب وخالَطهم. فكان يجيئهم في اليوم الذي لا نَوْبةَ لـه فيـه،

---

(١) الأصل: أن لا يوقد.
(٢) هـ: وكذلك.
(٣) هـ: الطّبيخ.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) هـ: القدر.
(٦) الأصل: النضافة.
(٧) هـ: البلادة.
(٨) هـ: الوقود. وبالوجهين يستقيم المعنى. انظر: لسان العرب، ج٣، ص٤٦٥ (وقد).
(٩) الأصل: يتركوها، هـ: يلغو. والأصح ما أثبتناه.
(١٠) هـ: فسلموا.
(١١) من هـ.

فيلعب معهم، ويحضر دعواتهم. إلى أنْ دعاه أحدُهم، فسأله أن يطبخ له مثل ما يطبخ للسُّلْطان، فوقع اختيارُ الفَتى على سِكْباج. فقال له الطَبّاخ: مَن يطبخُ لك كلّ يومٍ؟ فقال: غلامي. فدعاه، فقال له: كيف يُطبخُ السِّكْباج؟ فوصف له صفة [٨أ] السِّكْباج. فقال له: امضِ، فجئني بالقدر التي تطبخ فيها، فجاءه بقِدْر. فقال: اغسلها بطين، فغسلها مراراً بالطِّين[١] وهو يشمّها، ويقول: زِدْها[٢] غَسْلاً. ثم قال له[٣]: اغسلها بالكَرَفْس، فغسلها، ثم شمّها. فقال: نعم، هذه نظيفة. ثم قال له: امضِ، فاطبخ السِّكْباج كما تطبخها كلّ يوم، فمضى، فطبخها، وهو قاعدٌ يلعب بالشطرنج. وتوهّم الفَتى أنه يلقي فيها الأبْزار، فلم يبرح من موضعه. ثم جاءت المادة، وغرفت السِّكْباج، وإذا هي في غاية الحُسْن، وطيبة الرائحة، وإذا هي خِلافُ ما كانوا يعرفون، فسألوه عن الحال في ذلك، فقال: أترى الطَّبيخ الذي يُطبخ في مطبخ السُّلْطان هو غير الألْوان المعروفة؟ ليس غير الخلّ، والبَقْل، واللَّحْم، والباذنجان، والقَرْع، والزَّعْفَران، وما يقع فيها. وإنما المعنى فيها نظافتها، ونظافة القدر، وإحْكام غَسْلها من قبل الطَّبيخ، وبعد تفريغها على ما رسمت لك[٤].

وقد يجبُ على الطَّبّاخ استجادة القِدْر البِرام المكيّة. وأجْودُها ما اتّسع منها، وقلَّ عُلوُّ جوانبه، وسَلِم من الكَسْر والصُّدوع، ولم تكن فيه خشونة. واعلمْ أنّ

---

(١) ساقطة في هـ.

(٢) هـ: زيدها.

(٣) ساقطة في هـ.

(٤) هنا ينتهي الخلل الذي نبّهنا عليه في ص ٤، وتعود نُسْخَة الأصل لمواكبة هـ.

كلَّ قِدْرٍ مَرْقوعةٍ أو مُضَبّبةٍ أو مشقوقةٍ لـن تَـسْلَمَ مـن زُهومـةٍ تبقـى فيهـا، ولـو استعمل في غَسْلها غاية المجهود. ومتى لم يُحكم الطَّبّاخ تنظيفَ قِدْرِه، وما يُغطّيها به ويُحرّكها ويغرفها به، لم يسلم طَبْخُه من الزُّهومة.

وليس النظافةُ في القِدْر إنْ شمّها الـشَّامُّ، وفيهـا رائحـة الطـين والجـصّ، أو بعض الأرايحِ الطيبة من هذه كلّهـا [١ب][1]أرايـح حادثـة، لا يـؤمن أن يكـون غَلَبَ عليها رائحة الغَمَر، فغَمَرُها لم يُزل عنها إذا غلى ما في القِدْر، ويصيرُ بـذلك ما في القِدْر زهِماً. واعلم أنّ محِْنة القِـدْر في الغَـسْل أن يأخـذ المُمـتَحِن لهـا حـصاةً فيجعلها على أحد منخريه، ويجعل منخره الآخر على القـدر، فـإن كانـت رائحـةُ القِدْر مثل رائحة الحصاة، فقد أحكم غاسلُ القِدْر غَسْلها، وإن لم تكن الرائحتـان سواء، أعاد غَسْلَ القِدْر أبداً، حتى تستوي الرائحتان.

وينبغي للطَّبّاخ أنْ يحذرَ الغُدَد، والتَّغافـل عنـه؛ فـإن الرَّشـيد[2]ومَـن اسْـتنّ بسُنّته، كان يضربُ الطَّبّاخ على الغُدَد، ولا يضربه على الذُّباب. ويقـول: الـذُّباب طائر، ولعلّه سقط في الطَّعام بعد أنْ خرج عن يده.

ولْيُحذر أيضاً قبل الغَرْف وبعده مـن الـذُّباب، فإنـه ربّـما سـقط الـذُّباب في الطَّعام، فعافَتْه النفسُ إذا نظرت إليه. فلْيغطّ القِدْر بغطائها بعد الفـراغ. وكـذلك الصُّحَيْفة بالمكبّة عند حَمْلها.

---

(١) هذا رقم الورقة في نُسْخَة الأصل.

(٢) يقصد الخليفة هارون الرشيد.

أنشدني أحمد بن محمد بن حكيم[1] لغيره في الذُّباب:

ومُطفّــلٍ أشرٍ يزيــدُ لَحاحــةً[2] ... بــالطَّرْد يَطْـرُده الكـريمُ فيرجـعُ
عاتبتُ فيه العنكبـوتَ فأقْسمتْ ... لي أنّهــا عــن صَــيْده لا تقلــعُ
فـــأَسُرُّهُ ويَـــسوءُني بفِعالِـــه ... فلقــد بُليــتُ بــه فــماذا أصــنعُ
لــو بالــسيوف تواعــدوهُ لَفاتَهــا ... وســميّهُ منهــا بحــذقٍ يقطــعُ

وأنشدني لنفسه أيضاً في الذباب:

ومُطفّـــلٍ أشرٍ مُلِـــحٍّ مُـــبرمٍ ... حَنِـقٍ عـلى كـلِّ البرايـا يكْلَـبُ

(١) لعلّه أبو الحسن أحمد بن محمد بن حكيم الحكيمي الشيرازي القاضي، كان قاضياً بشيراز، ولـه رحلـة إلى العـراق. تـوفّي سـنة ٣٤٥هـ. الـسمعاني، الأنساب، ج٢، ص٢٤٥.

(٢) في النـسختين: لحاجـة. وبهامـشها في الأصل: "صوابه لحاحة بالمهملة".

## [٢أ] [الباب الثاني
## ما يتّخذه الطّباخون من الأدوات للطبخ والحَلْوى
## والأخباز المخبوزات] [١]

.......... والعجج المبسوطات في مقالي البِرام، وأجْود ما قُليت المقلوبات في القُدور البِرام المدوَّرات.

**طبائع الآلات:**

النُّحاس: أنثى حارة.

الحديد: ذكر يابس.

الآنُك[٢]: بارد ليس فيه يُبْس.

البِرام: باردة يابسة.

الاسفيذروه:[٣] يسير الحرارة، شديد اليُبْس.

الفَخّار: بارد يابس.

خَشَب[٤] الجَوْز: حار يابس.

خَشَب[٥] العنّاب: حار رَطْب.

خَشَب الصَّفْصاف: بارد يابس.

(١) هذا العنوان وضعناه – اجتهاداً – من ترجمة أبواب الكتاب التي ذكرها المؤلف في البداية. فهنا – كما هو واضح – سقطٌ في بدايته. وفي هـ سقط كبير يمتدّ من هنا إلى ص٤٠.

(٢) الرصاص الأبيض أو القصدير أو الأُسْرُب.

(٣) النُّحاس الأبيض أو الصُّفْر. البيروني، الجماهر، ص٣٣.

(٤) في المخطوط: الخشب.

(٥) في المخطوط: الخشب.

وإنما جُعلت البِرام لطبيخ اللَّحْم والتَّنُّوريّات لصَبْرها على النّار، ولين داخلها، وسُرعة نظافتها، وطيب طعمها، وإنها تؤدي كلَّ ما تستودعه بحاله بلا تَغْيير ولا استحالة. ولو طُبخ في الحديد وانْتُظر ساعة، لَحَالَ عن طَبْعه بالصَّدأ الذي يخرج من جسمه والفساد، فلذلك تُرك الطَّبْخ فيه. وكذلك النُّحاس - إلّا أنْ يؤنَّك - وهو مع ذلك يجتذب الزُّهومة، لا يكاد الآنُك ينقى من الزُّهومة، ولو غُسل مئة مرّة. واسْتُعملت الهرائس في النُّحاس المؤنَّك لحاجتها إلى الضَّرْب الشديد، والعَقْد العنيف، وهذا ما لا يحتمله البِرام، ولا يصبر عليه.

واسْتُعْملت المقالي الحديد للسَّمَك؛ لأنها والسَّمَك باردان، والنّار والزّيت حارّان، فقام هذا بهذا واعتدل، ولسرعة حموّته بالنّار اليسيرة وغليان الزيت في أسرع وقت، ولأن في طبعه أنْ يجفّف جلد السَّمَك عند القلي، وهو المُسْتطاب من السَّمَك.

وإنما اسْتُعْملت المقالي الاسفيذروه للزَّلابية، لأنها من [٨ ب] أنواع مختلفة، ولأنه ربما أُلقي في الزَّلابية بُورَق[١]، فمتى واقع البُورَق النُّحاس أو الحديد أفْسده، ولأن وَقيد الزَّلابية ليس بالشديد، بل هو لين خفيف، ولأن الدُّهْن بالمِقْلى لا بدّ أنْ يكون كثيراً، ولذلك اسْتُعْملت القُدور الاسفيذروه للخَبيص والفالوذج، لكثرة ما يكون فيها من الدُّهْن.

واسْتُعْملت القُدور الفَخّار في التَنُّور للجَواذيب. لرقّة خزفها، ولأنها مطبوخة بالنّار. وكلّ مطبوخ إذا عاد إلى النّار، رجع الى عُنصره، ولأنه سالم من الإفساد للطعام

(١) مِلْح حجري مذاقه بين الحموضة والملوحة، ويسمّى النَّطْرون. وهو أنواع يستخدمه بعض الخبّازين على وجه الخُبْز ليكسب بريقاً. انظر المادة الضافية الموجودة في المنتخب لابن العبري، ص٨٤؛ وكذلك القزويني، عجائب المخلوقات، ص١٥٨.

المغموم. والنُّحاس يتغير في التَّنُّور، وينقلب عن كيانه، وقلّما يسلم من الاحتراق والالتزاق. فلذلك فسدت جَواذيب السّوق، لأنها في قدور النُّحاس الغير مؤنّك تُعمل، فتتغير عن كيانها، وتنقلب عن أعيانها، هكذا[1] زعم يعقوب الكِنْديّ[2]، مؤلّف كتاب (الآلات والأدوات)، حكيناها كما حكاه، ونظمناه على ما بيّنه وابتدأه. والله نسأل التوفيق.

## فيما يحتاج إليه في المطبخ من آلة الطَّبْخ والشواء

القُدور الكبار للسِّكْباجات والحِنْطيّات والسُّلاقات[3] والتَّنُّوريّات، وسائر الحبوب. والأوْساط للزيرباجات والاسفيذباجات[4]، وغير ذلك من الألْوان اللِّطاف. والصِّغار للقلايا والطَّباهَجات، وما جاء من ذلك من الألْوان الصِّغار.

ومِقْلى حديد للسَّمَك، وسَفافيد للشواء، وجوذبدانات[5]، ونُقْرة نُحاس للماء الحارّ، لغسل القُدور، والغُضار والسَّكارج والجامات، ومِقْلى بِرام للنَّرجسيّات والعجج، ومحشا نُحاس [٩أ] للنقانق والمباعر، وسِكّين كبير للتفصيل، وساطور للتكسير، وسِكّين للبَصَل والبُقول، ومُستحدّ لما يكلّ من السَّكاكين، ودِكْشابات[6] من خشب الصَّفْصاف، فإنه أجْود ما استعمل. ولكلّ لونٍ دِكْشاب، ومِغرفة على حِدة، ومِصفاة خشب لقَلْع الرَّغوة من القُدور، ومصفاة خِلاف للماء

---

(١) في المخطوط: هكذي.

(٢) يعقوب بن إسحاق الكندي (ت٢٦٠هـ)، فيلسوف وطبيب، وهو من أبناء ملوك كندة، كانت له منزلة عالية عند المأمون والمعتصم. له مصنّفات كثيرة. عنه، انظر: البيهقي، تاريخ حكماء الإسلام، ص٥٢؛ ابن أبي أصيبعة، عيون الأنباء، ص٢٦٠.

(٣) في النسختين: الصلاقات. انظر: ص١٠، هامش (٢).

(٤) في المخطوط: الاسفيذباجا.

(٥) قدور خاصة للجَواذيب.

(٦) دِكْش: محراك التَّنُّور. دوزي، تكلمة المعاجم، ج٤، ص٣٨٦.

والمِلْح، ومِضْراب للهريسة من خـشبٍ مـستطيل، ومِنْـديل لمسح الغُـضار بعـد الغسل، وأغطية للقُدور بعد الفراغ، وهاوَن لدقّ الأبْزار، وجاوَن[1] حَجَـر لـدقّ اللَّحْم وغيره من الخُضَر، وخِوان خَشَب يقطّع اللَّحْم عليه.

وليكن المستوقد مُسْتطيلاً منحرفاً للتمكّن من النّار فيه، ولتكن فيـه منـافس لخروج الدّخان ودخول الرّيح. وأجْود ما كان في نِصْف قامة الإنسان.

وأجْود ما خُزنت الأبازير المَدْقوقة في بَراني[2]زجاج، وبعـدها أبْزاردانـات[3] الخشَب الصَّفْصاف، وأدْبر ما خُزنت في خرائط الجُلود. فافهم ذلك إن شاء الله.

## ومما يحتاج إليه الخبّاز من آلة الخُبْز

لوحٌ للتَّقْريص، وشوبقان: واحد صغير للأرغفة، وآخر كبير للرُّقـاق. وأجْـود الشَّوابق ما عُمل من خَشَب العنّاب؛ للينها، وقِلّة تشييطها. وريش مـن ريـش الإوز للتَّرْييش، وجَفْنَة من خَشَب الجَوْز للعَجين، ومِحْلب[4] من خشب مستطيل للخمير، ومحكّ حديد للجَفْنَة بعد أن تفرغ من العَجـين، ومِنْـديل [٩ب] كُـرْدُواني[5] لوجـه الخُبْز قبل أنْ يُـخْبَز، وصنّارة لإخراج الخُبْز من التَّنُّور إذا سقط، وسَفُّود مُكلب لخُبْز الفَتيت، ومحراك حديد لنار التَّنُّور، ومِنْديل لمسح التَّنُّور، يحتمل الرُّطوبة والحـرارة، وغطاء للتَّنُّور، ومُنْخُل شَعْر للدَّقيق، ومِكْيال يُغرف به الدَّقيق.

---

(١) الجاوَن: أكبر من الهاوَن، وهـو نوعـان: هـذا من حَجَر. والآخر جذع شـجرةٍ بارتفـاع مـتر تقريباً، محفور، تُدقّ فيه الحبوب بواسطة يد من خشب أيضاً تسمى ميجنة. وما يزال يـستخدم في بعض الـبلاد العربيـة، ويُـسمى في العـراق الآن: ياوَن.

(٢) القـوارير الثَّخنيـة الواسـعة الأفـواه، ومفردهـا بَرْنِيّة. لسان العرب، ج١٣، ص٥٠ (برن).

(٣) جمع أبزاردان: وعاء لحفظ الأبازير.

(٤) المِحْلَب في أصل الاستعمال: إنـاء يُحْلَـب فيـه اللَّـبَن. لـسان العـرب، ج١، ص٣٢٩ (حلب).

(٥) ويرد: القُرْدُماني أيـضاً. ويبـدو أنـه نـسيج غليظ. انظر: الجواليقي، المعـرّب، ص٢٥٢؛ ابن منظور، لسان العـرب، ج١٢، ص٤٧٥ (قردم).

وأجْود ما يكون التَّنُّور في شرق[1] المطبخ لمخالِفْته الرياح، وأجْود التَّنانير ما كان أجْوف معتدل السُّمْك. ولتكن عين التَّنُّور على الغرب؛ لتقابلَ الرِّياح إذا احتيج الى فَتْحها. فاعلم ذلك.

**ومما يحتاج إليه الحلواني من آلة الحَلْوى**

طَنْجير اسفيذروه للخَبيص والفالوذج، ونُقْرة نُحاس للنّاطِف، ومِقْلى للزَّلابية، ومُشَبَّكات، ومِغْرفة حديد لإخراج الخَبيص من الطَّنْجير، ومِصْفاة حديد لقَلْع الرَّغوة، وشَوْكة حديد لإخراج الزَّلابية من المِقْلى، وإصْطام[2] لعقد الفالوذج، ودِكْشاب خشب لضَرْب النّاطِف، يُتّخذ على خِلْقة الإصْطام، وشَوبَق لعمل النّاطِف.

وقد يُتَّخذ بدل اللَّوح رُخامةٌ للبَسْط عليها، وطابَق حديد لعمل اللَّوْزينَج[3] والقطائف واليَفْرِيَنْج[4]. وقد تُعمل القطائف على الرخام أيضاً.

ومِنْقاشٌ للحَلاقيم، وغيرها من الأقراص، وقالبٌ شبيهٌ بالحُقِّ[5] من خَشَبٍ لتدوير الخُشْكَنانج، ومُنْخُل[6] شَعْر لنَخْل دَقيق الأرُزّ والسُّكَّر واللَّوْز وغير ذلك، وقصبةٌ فارسيّة لتحريك العَسَل والسُّكَّر في الطَّنْجير قبل الإصْطام.

---

(١) في المخطوط: شرف، والأصوب ما أثبتناه.

(٢) ويأتي: إسطام: سيخ حديد يستعمل لتحريك نار التنور. انظر: الخطيب الإسكافي، مبادئ اللغة، ص١٢٨؛ المعجم الذهبي، ص٦٥.

(٣) في المخطوط: الوزينج.

(٤) كذا، ووَرَد مرةً أخرى في ص٤٣٣ (الأصل: العفرينج، هـ: التفرينج). وجاء عند الزمخشري: البفريج، ولم يعرّفه. ربيع الأبرار، ج٢، ص٧١٥. وقال عنه الأزهري: مُعرَّب ليس من كلام العرب، دون أن يشرح ما هو. تهذيب اللغة، ج٤، ص٣٩٨٣. وذكره الثعالبي مع أنواع الحلوى في فصل الأسماء الفارسية. فقه اللغة، ص٣٤٠. ولم نهتدِ إلى ماهيته.

(٥) الحُقّ والحُقّة: وعاء من خشب أو عاج. الرصافي، الآلة والأداة، ص٨٨.

(٦) في المخطوط: مرخل.

[١٠أ] وقد يَسْتعملُ أصْحابُ الحَلْوى قَواليبَ من خَشَب وغيره على مِثال السَّمَك والطُّيور والثمار والعُقد والتَّماثيل والتَّزايين على صِفَة[1] الرَّشْم يُطبع بها على وُجوه الحَلاوات للأعراس والسِّماطات والدَّعْوات وغير ذلك.

وأجْود المستَوْقدات للحَلْوى كلّها ما كانت مُدوَّرة على مثال الطَّنْجير والمِقْلى وغيرهما. [و] للنّاطِف ما كان مُدَوَّراً بثلاثة أثافيّ مُنْتَصَبات، لأنّ القِدْر تُدَرْ[2] وتُجعل على جنبٍ في وقت الضَّرْب والتَّبييض، فاعلم ذلك.

---

(١) في المخطوط: صنعة، والأرجح ما أثبتناه. والرَّشم: العلامة أو الأثر. لسان العرب، ج١٢، ص٢٤٢ (رشم). والمقصود: تماثيل وأشكال.

(٢) يقصد: تُدار.

## الباب الثالث
# في ذِكْر ما يُطَيَّبُ به القِدْرُ من الأَبْزار والعِطْر

ذكر ما به تُفتق القدر المركّبة من الحبوب، والمياه مما يُغرف على ثريدة، أو غير ثريدة، من جَميع أَصْناف الأَلْوان، ومما لا بُدّ للقِدْر منه من الأَبْزار والبُقول والعِطْر والأَلْبان، وغير ذلك مما تخوّفتُ أنْ يسقطَ عن الطُّهاة إذا لم يجدوه مثبتاً مُجْملاً في صَدْر الكتاب، ومُفَصَّلاً بَيِّناً في سائر الأبواب.

فمما يُلْقى فيها من العطر: المِسْك، العَنْبَر، الماوَرْد، الزَّعْفَران، الدّارْصيني، الخُولِنْجان، السُّنْبُل[١]، القَرَنْفُل، المُصْطَكى، جَوْز بَوّا[٢]، قاقُلَّة[٣]، بَسْباسة[٤]، هال.

ومن الفواكه اليابسة: اللَّوْز، الجَوْز، الفُسْتُق، البُنْدُق، الصَّنَوْبَر، الجَوْزهند، العنّاب، الزَّبيب، التَّمْر.

ومن الفواكه الرَّطْبة: الرُّمّان الحامِض، الرُّمّان الحلو، التُّفّاح الحامِض، الرِّيباس[٥]، [١٠ ب] الحِصْرم، الإجّاص الأَسْود، الموز، التُّفّاح الشامي، البِطّيخ، المِشْمِش.

---

(١) السنبل: نبات شُجَيْري لا يزيد ارتفاعه على قدمين، أوراقه حشيشية مستطيلة حافاتها ملتفة نحو الأسفل، وأزهاره في أعلى الساق مجتمعة بشكل سنابل تشبه سنابل الحنطة والشعير، عطرية الرائحة، يُستخرج منها دهن طيار قوي الرائحة. تعليقات محقق المنصوري للرازي، ص١٦٠.

(٢) هو جوز الطِّيب. وما يزال الاسم مستعملاً في بعض مناطق العراق والخليج العربي.

(٣) قال ابن البيطار: هو من الأفاويه العطرية، وهو صنفان: كبير وصغير. الكبير منه يسمى الهيل والذكَر. وهو حَبّ أكبر من النبق بقليل، له أقماع وقشر، وفي داخله حَبّ صغير مربّع طيّب الرائحة ذو دَسَم أغبر. أما الصغير، وهو الأنثى، فيشبه الكبير إلا أنه بدون أقماع ولا قشر، وطعمه أكثر حرافة، وهو ألطف من الكبير. الجامع، ج٤، ص٢٤١.

(٤) قشر جوز بوا. الخوارزمي، مفاتيح العلوم، ص١٩٤؛ ابن البيطار، الجامع، ج١، ص١٢٧؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص١٨٥.

(٥) نبت يشبه السِّلْق في أضلاعه وورقه، لكن طعمه حامِض إلى حلاوة. وفي وَسَطه ساق لَيِّنة مملوءة رُطوبة وزغب. وزهره أحمر. الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٤٠٤.

ومن الحَلْوى: السُّكَّر، عَسَل[1] النحل، والسُّكَّر الأحمر، والعَسَل من سُكَّر وغيره.

ومن الكَواميخ: البُنّ[2]، المُرّي وقد يُسمّيه الطَّباخون ماء كامَخ، والزيتون، ومُربّى الزيتون.

ومن الحبوب: الحِمَّص، الباقلّى: أخضر ومنبوت، الحِنْطة، الأرُزّ، الجُلبان[3]، العَدَس، اللوبياء، الماش[4].

ومن البُقول: البَصَل، الثوم، ماء البَصَل، ماء الثوم، الكَرَفْس، الجِرْجير، الكرّاث الشامي، القِرْط[5]، الفُجْل، السِّلْق، الكُزْبَرة الرَّطْبة[6]، السَّذاب[7]، النَّعْنَع، كُرَّاث حِرِّيف، القَرْع، القَطَف، الهِلْيون، ورق الأُتْرُجّ، الشِّبِت، الفَرْفَحين[8]، الباذنجان، الجَزَر، الشَّلْجَم، الكُرْنُب، الإسْفاناخ، راسَن، الفَرْفين[9]، الصَّعْتَر، ومفرده البيض[10].

ومن الأبازير: الفلفل، الكُزْبَرة اليابسة، الكَمُّون، الكَرَوْيا، الزَّنْجَبيل، الدارفلفل، الكاشِم، الحِلْتيت، الأنجُذان، المِلْح، الزَّيْت، الخلّ، الماء حِصْرم، المَحْرُوت.

---

(١) في المخطوط: العسل.

(٢) البُنّ: كالمُرّي – وقد مرّ تعريفه – من الكَواميخ. السمعاني، الأنساب، ج١، ص٤٠٥؛ الزبيدي، تاج العروس، ج٣٤، ص٢٨٣ (بنن).

(٣) ما يُسمّى الآن: بازلاء.

(٤) حَبٌّ صغير كالكرسنة الكبيرة، أخضر اللون برّاق، وله عين كعين اللوبياء. ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٤٠٥.

(٥) نوعٌ من الكرّاث يُعرف بكرّاث المائدة. ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٢٥٩.

(٦) في المخطوط: رطبة.

(٧) السَّذاب: اسم فارسيّ معرَّب، ويُطلق عادةً على البستاني، أما البريّ فهو الفَيْجَن. له أغصان صلبة خضر، عليها ورق يشبه ما صغر من ورق الياسمين، إلا أنها أرقّ وأطول، وخضرتها مائلة للسَّواد والغبرة، وله زهر أصفر دَقيق. فصّل فيه كلٌّ من: الإشبيلي، عمدة الطبيب، ج٢، ص٧١٣؛ ابن البيطار، الجامع، ج٣، ص٧.

(٨) في المخطوط: الفرفجين.

(٩) كذا، وعند ابن البيطار، الجامع، ج٣، ص٢٢٢؛ الإشبيلي، عمدة الطبيب، ج١، ص١٢٢: الفرفير.

(١٠) كذا في المخطوط.

ومن الألْبان: الشيراز، والرائب، والجبن، المَصْل، الرَّخْبين، اللَّـبَن الحليـب، الزُّبْد، القَنْبَريس، القريشة، البيراف.

ومن الشراب: الخَمْر المطبوخ، الزَّبيبي، العَسَلي، الشَّمْسي[1]، الجُمْهوري[2].

[١١أ] ومن الأصْباغ للحَلْوى: اللّازَوَرْد، الزَّعْفَران، الزُّنْجُفُـر، الـسيرقون، الاسفيذاج، الخضرة، لون السَّماء، النِّيل. فأما الخضرة، فزَعْفَـران ولازَوَرْد. وقـد يُعْمَل بدل ذلك عُصارة بَقْلَة الخُصر[3] مثل الفضّة والسِّلْق، وما أشبه ذلـك. وقـد يُعمل منها لَوْنان: فُسْتُقيّ وسِلْقيّ. وأما لون السَّماء فاسْفيذاج ولازَوَرْد[4]، أو نِيل واسْفيذاج. والمورَّد فزُنْجُفُر واسْفيذاج. وقد يُصبغ الأحمر الفاقع بعُـصارة بُـستان أبْروز[5]، أو باللُّك[6] المعمول. والفـاقع الـصُّفْرة بـالزَّعْفَران واللُّـك، أو عُـصارة بُستان أبْروز.

(١) ذكر المقدسي (عَسَل الشَّمْسيّ) حينما عَدَّد صادرات بَلْخ الفاخرة. أحسن التقاسيم، ص٣٢٤.

(٢) في المخطوط: الحمهوري. وما أثبتناه من مبادئ اللغة للخطيب الإسكافي، ص١٥٣؛ ابن البيطار، الجامع، ج١، ص٢٣٢؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٢٧٥. وهو المغليّ غليات خفيفة من عصير العِنَب.

(٣) كذا.

(٤) في المخطوط: لازود.

(٥) ويعني منوّر البستان، ويسمى بالعربية عرف الديك. نبات يعلو أكثر من ذراع، له قضبان طِوال، عليها ورق كورق القثّاء. وليس له رائحة عطرية. عنه، انظر: ابن العبري، منتخب جامع المفردات، ص١٤١؛ ابن البيطار، الجامع، ج١، ص١٢٩؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص١٨٥.

(٦) اللُّك: صبغ أحمر تصبغ به الجلود للخِفاف. لسان العرب، ج١٠، ص٤٨٤ (لكك).

## الباب الرابع

## مَذاقةُ الطّاهي للألْوان[1] والمشاهي

مَذاقةُ الأطعمةِ كلِّها ثمانيةُ أنواع، من ذلك: الحُلْو، الحامِض، والمالح، والدَّسِم، والتَّفِهُ[2] - وهو البَشِع -، والحِرِّيف، والمُرّ، والسَّنَخ[3]. ولكلِّ واحدٍ منها قوّةُ تأليفٍ على حِدة.

وأقربُ المذاقة الى الطباعِ الحلاوةُ. وما لم يكن منها فيه بعضُ الحلاوة لايكاد يُغذّي غذاء الحُلْو المعتدل في الحرارة. فالحامِض باردٌ لطيفٌ حديد. والدَّسِم له قوّة، وفيه شيءٌ من لطافة لما فيه من قوّة الجوّ. والمالحُ حارٌّ، وفيه قَبْضٌ لمكان ما فيه من قوّة الأرض. والتَّفِهُ - وهو البَشِع - باردٌ شبيه القوّة بجَوْهر الأرض. الحِرِّيف حارٌّ لطيفٌ [١١ب] شبيهُ القُوّة بالنّار في اليُبْس. المُرُّ حارٌّ لطيفٌ حديد، فيه بعض قوّة الأرض في القَبْض. الحُلْو حارٌّ لطيفٌ قريبُ الاعتدال. السَّنَخ فيه قوّةُ الماء في الرُّطوبة إلى البَرْد، فاسدٌ سَنِخ.

---

(١) في المخطوط: للون، فضّلنا وضع ما في ترجمة أبواب الكتاب، ص٧.

(٢) ما ليس له طعم حلاوة أو حموضة أو مرارة. لسان العرب، ج١٣، ص٤١٨ (تفه).

(٣) في المخطوط: السبخ، والأصح ما أثبتناه والسَّنَخ: لغة في الزَّنَخ، تغيّر الطَّعام وفساد ريحه. لسان العرب، ج٣، ص٢٧ (سنخ).

وإنما نُسِبتَ القُوّات[1] إلى الأرض والجوّ والماء والنّار، لأنّ جميعَ الأشجار والأطعمة إنما أُلِّفَت من قوّة هذه الأربعة الأشياء[2]. فمنها: ما يغلب عليه قوّة أحدها، ومن الأشياء ما يكون الغالبُ عليها ثلاثه، ومنها ما رُكّبت من الأربع، فاعلم ذلك.

فالمرارةُ حارّةٌ نُسبت إلى الحرارة، وإلى الأرض. والحموضةُ نُسبت إلى البَرْد، واللَّطافة. البَشِعُ غليظٌ خشن يُنسب إلى البَرْد في قوّة الأرض. والحُلْو لطيفٌ يُنسب إلى الهواء في اللطافة. وما كان من ذوق طَعْم ليس فيه حَلاوة ولا مَرارة، وليس فيه ذوق من الطَّعم شيء سَنَخاً، فافهم ذلك واعْرفه. فهذا حكاه جالينوس في كتاب (الأغذية المستعملة) [3].

---

(١) صوابها: القوى.

(٢) صوابها: أربعة الأشياء.

(٣) جالينوس حكيمٌ فيلسوف يوناني، له مؤلفات كثيرة، لكننا لم نجد اسم هذا الكتاب بينها، وإنما وجدنا (كتاب قوى الأغذية) أو (كتاب الأغذية)، وقد نقله حنين بن إسحاق إلى العربية بثلاث مقالات. وينقل ابن البيطار منه، فيقول: "قال جالينوس في كتاب الأغذية". الجامع، ج٣، ص٤٤.

## الباب الخامس
## ما يَذهب بالاحتراق من القُدور المطبوخات

إذا احترقت الأَرُزّيّة، فالْقِ فيها سَذاباً، فإنـه يَـذهب باحْتراقهـا إن شـاء الله. وإذا احترقت اللوبيائيّة والعَدَسيّة فبخرّ تحتها بصوفٍ، فإنه يَذهب برائحتها. وإذا وجدتَ الزُّهومة في سائر القُدور، فألْقِ فيها جَوْزةً أو جَوْزتين صِحاحاً، واتركهـا ساعةً، فإنها تنشِّفُ الزُّهومة. وعلامةُ ذلك أنّك تُخرج الجَوْزة من القِدْر وتكسرها، فلا تقدر تشمّها مـن زُهومتهـا. [١٢أ] وإذا جعلـتَ القِـدْر فـوق البَـوْل، ذهـبَ احتراقُها كائناً ما كانت. والأجْود في ذلك أنْ تُترك القِدْرُ التي احترقـت، وتُقلـب على قِدْرٍ أخرى، وتقلع منها ما احترق، فهذا من المعمول به، والمُعوَّل عليه.

## الباب السادس

## ما يُوافق الشُّبّان والشيوخ من ألْوان الطَّبيخ

صاحبُ الدَّم: مَن غلب عليه الدَّم، فليكن طعامُهُ جَدْياً[1] سميناً يُعمل بخلٍّ، أو فراريج أو قنابراً، وغيرهما من الطَّيْر مما جانسهما. يُطبخ بماء الرُّمّان الحامِض، أو بماء التُّوت، أو بماء العِنَب الحامِض، أو سِكْباج، أو لَحْم رَخْص. وليكن قليل الثوم، أو سَمَك طرياً بخلّ. والكَواميخ له صالحةٌ، أو لَحْم سمين بسُمّاق، أو ما شاكَلَ هذه الألْوان. ويصلح له من الفاكهة الرُّمّان الحامِض والكُمّثرى. ومن الحَلْوى، ما كان بارداً مُسَكّناً.

صاحبُ المِرَّة الصَّفْراء: ليكن طعامُهُ كشكية، أو زيرباج، أو لَحْم جَدْي مشويّ، وسَمَك طريّ، وسِكْباج، وحِصْرِميّة، وريباسيّة، ورُمّانية، وسُمّاقيّة، وما شاكَل ذلك. ومن البَقْل الخَسّ، والهِنْدِبا، والبَقْلَة الحَمقاء، وما أشبه ذلك. ومن الحَلْوى، ما كان بسُكَّر طَبَرْزَد، ودُهْن لَوْز، ولَوْزينَج، وما أشبه ذلك.

صاحبُ المِرَّة السَّوْداء: مَن غلبت عليه المِرَّة السَّوْداء، فليكن طعامُهُ لَحْم غنم سمين، وكباب، وطَباهَجات، وفراريج الحمام مشويّ، ولَحْم زيرباجة. والكَواميخ صالحةٌ له. ومن البُقول الكُرَّاث، والبَصَل، والفُجْل. [١٢ب] ومن الحَلْوى، عصيدة التَّمْر بسَمْن، وما عُمل من الحَلْوى بالسُّكَّر الأحمر، والعَسَل الأحمر.

(١) في المخطوط: جدي.

صاحبُ البَلْغَم: مَن غَلَب عليه البَلْغَم، فليكن طعامُهُ لَحْم شواء، يأكله بخَرْدَل، والخُبْز بالعَسَل، وأنْجُذانيّة بخَرْدَل، والاسفيذباجات، والأرُزّيّات، واللِّفْتيّات، وما أُكل من الطَّعام بخَرْدَل، فهو صالحٌ له. ومن الفاكهة اليابسة: الجَوْز[1]، والتين، والتَّمْر، وما أشبه ذلك.

## تقديرُ الطَّعام في كلِّ يومٍ من الأيّام

وُجِدَ في خزائن كسرى خِوانٌ مرصّعٌ بالجَوْهر، مكتوبٌ عليه بماء الذهب:

ليكن طعامُكَ من أجْود الغذاء، تحكم به أساسَ جسدك. واعلمْ أنّكُ تأكلُ ما تشتهي، وما لا تشتهي فهو يأكلكَ. فلا تقارب الشِّبَع ولا الجوع.

وقال عمر بن هُبَيْرة[2]: عليكم بمباكرة الغذاء[3]، فإن فيه خِلالاً ثلاثة: يطيّب النكهة، ويطفئ المِرّة الثائرة، ويعين على المروءة، فلا تتوق النفسُ إلى طعامٍ غيرها.

وكان المأمون يأكل ثلاث أكلات في يومين: يوم نِصْف النهار، ويوم بالغداة والعشيّ. وكان يقول: يُستحبّ مباكرة الغداء في الصيف لِخِلالٍ ثلاث: لطيب الهواء، وبرد الماء، وقلّة الذباب. وفي الشتاء، لطول الليل، ولاشتغال المَعِدَة بما فيها، وتغييرها قبل الطَّعام قبل الصباح. وقد قدّر الله الغداء والعشاء لأهل الجنة فقال تعالى: ﴿وَلَهُمْ رِزْقُهُمْ فِيهَا بُكْرَةً وَعَشِيًّا﴾[4].

وأنشدني أبو العباس الأديب في هذا المعنى:

[١٣أ] إنما قدّر الإلهُ تعالى ذكرُهُ في الجِنان قُوتاً سويّا
فهمُ يُرزَقونَ في كلِّ يومٍ أطيبَ الرِّزْقِ بُكرةً وعَشيّا

(١) في المخطوط: والجوز.

(٢) أحد كبار رجال الأمويين، وَلِي العراق، وغزا القسطنطينية، توفي سنة ١٠٧ أو ١١٠هـ. الذهبي، سير أعلام النبلاء، ج٥، ص٤٥٥.

(٣) في المخطوط: الغذا، وقد أورد الثعالبي (ت٤٢٩هـ) هذا القول على أنه له، وفيه: الغَداء. مرآة المروءات، ص٣٢.

(٤) سورة مريم، من الآية ١٩.

# الباب السابع
# الابتداءُ في ذكر قُوى الغذاء

الحُلْو حارٌّ، إلّا أنه ليس شديدَ الحرارة، ولا يظهر له إسْخان قويّ، إلّا أنْ يُدْمن أو يكون له الآكلُ متهيّباً لذلك، كالمحمومين، وأصحاب الأمزاج الحارة. والإدْمانُ له يُكثر الصَّفْراء والدَّم، ويهيج الأمراض الكائنة منها، ويولِّد السَّوْداء والوَرَم في الكَبِد والطِّحال، ولا سيّما إذا كانت مستعدة لذلك، ويُطلق البَطْن، ويُرخي المَعِدَة. وهو صالحٌ للصَّدْر والرئة، مُخصبٌ للبدن، مُكثرٌ للمَنِيّ.

وأما الحامِض فباردٌ، إلّا أنه ليس بقويّ البَرْد، يقمعُ الصَّفْراء والدَّم، ويعقلُ البَطْن إذا كانت المَعِدَة والأمعاءُ نقيّةً، ويُطلقها إذا كان فيها بلاغم كثيرة، ويُبرد البَدَن، ويوهِنُ قوّةَ الهَضْم من الكَبِد خاصّة، ويضرّ بالعَصَب والأعضاء العَصَبيّة، ويُجَفِّف البَدَن، إلّا أنه يثير الشهوة الغريزية.

وأما الدَّسِم، فمُرخي للمَعِدَة، مُطلقٌ للبَطْن، ويُسخن، ولا سيّما للمحمومين، وأصحاب الأكباد الحارّة، والمَعِدَة الحارّة، ويُرطِب البَدَن ويلينه، ويزيد في البَلْغَم، ويُبلِّد الفكر، ويُكثر النوم.

وأما القابضُ، فيبرد البَدَن ويُجفّفه، ويقلّل لَحْمه ودَمه إنْ أُدْمِن، ويقوّي المَعِدَة، ويَعقلُ البَطْن على الأمر الأكثر، [١٣ب] ويولِّد دَماً سوداوياً.

وأما المُرُّ فمُسْخنٌ، ويجفِّف بقوة، ويُسْرِع بالدَّم إلى الاحتراق والرداءة، وتكثر منه المِرّة الصَّفْراء.

وأما الحِرِّيف، فيُسْخنُ إسْخاناً قوياً أكثر مما يُسخن المُـرّ؛ فهـو لـذلك يهـيّج الحرارة، ويُلْهب البَدَن سريعاً، ويحرق، ويميل به أولاً إلى الصَّفْراء ثم إلى السَّوْداء.

وأما التَّفِه، فمنه ما هو أكثر إغذاءً، وهو قريبٌ من الاعتدال. ومنه ما يُسخن باعتدال، ومنه ما يبرد باعتدال مثل ذلك التبريد. فـإن كانـت معـه رُطوبـة كثـيرةٌ رَطَّبَ، وإنْ كان يابس القوام جَفَّف، وإنْ كان أحَدُ هذه الطُّعـوم، والغالـب عـلى الشيء حتى لا يُحس فيه من غيره إلّا بالشيء اليـسير، فـإنّ فِعْلَـه في البَـدَن الفعـلُ الذي ذكرناه.

## الباب الثامن

# في قُوى اللَّحْم من سائر الحيوان، وما ينفع منه ويضرّ الإنسان

اللَّحْم أقوى الأغذية كلِّها، وأكثرها غذاء، ويقوّي البَدَن، ومَن أدَمنَهُ كَثُرَ فيه الامتلاء، واحْتاج إلى متواترة[1] الفَصْد، سيّما إذا أدْمَنَ الشراب. وأما اللُّحوم المُسِنّة الهَرِمة، والأجنّة التي تُستخرج من بُطون الحيوانات [فـ]رديئة، لا خيرَ في أكْلها. وكلّما كان الحيوانُ أطْرى وأرْطَب، كان لَحْمهُ أجْود. وكلّما كان أسَنّ، كان لَحْمهُ أيْبَس. وكلُّها تُسْخن، ولا تصلح للمَحْموم، ولا للممتلئ.

واللَّحْم الأحمر أغْذى من السَّمين، وأشدّ تقوية للمَعِدَة. والغليظ من اللَّحْم يصلح لمن يكدّ ويتعب. واللطيف [١٤أ] بالضِّد.

**لَحْم الجدي**: معتدلٌ، بريءٌ من كلِّ دَم، يولِّدُ دَماً معتدلاً، غير أنه لا يَصْلُح لَمن يكثر كدُّهُ وتعبه، ولا ينبغي أنْ نختار عليه لمن حالُهُ ضدّ هذه الحال، فإنه ليس يبلغ من ضعفه أنْ يُسقط القُوّة ويهدِمها. ولا يبلغ من كثرة إغذائه، أو من غلظه أنْ يملأ البَدَن، أو يولّد فيه دَماً غليظاً، بل الذي يتولَّد عنه بين الرقّة والغلظ.

**وأما لَحْم الحَمَل**: فإنه أغلظ من لُحوم الجداء، وأقوى، وأسْخن، وأكثر فضولاً. وهو تالي لَحْم الجداء في الجودة.

وأما **لَحْم الماعز**: فإنه أبرد من لَحْم الضأن، وأقلّ فُضولاً، وهو أقلّ قوةً وإغذاءً[2]، ولا يَصْلح لأصحاب الأمزجة الباردة، والذين تَعتريهم العللُ الباردة، لأنّ لُحوم الضأن أوْفق لهم، كما أنّ لُحوم الماعز أوْفق لأصحاب الأمزجة الحارة، وتتعاهدهم الأمراض الحارّة.

---

(١) لعل الصواب: مواترة. (٢) في المخطوط: اغذاه.

**ولَحْم البقر**: غليظٌ، كثيرُ الإغذاء، يتولّدُ عنه دَم متين غليظ، ولا يصلح إلّا لَمن يكثر كدُّهُ، ولا ينبغي أنْ يأكله مَن تعتريه أمراضٌ سوداوية.

**لَحْم الفَرَس**: غليظٌ، يتولَّد منه دَم غليظ، تؤول عاقبته إلى السَّوْداء.

وأما **لَحْم الجَزور**: فإنه شديدُ الحرارة، يتولَّد منه دَم غليظٌ. وليس تصلح هذه الثلاثة[1] اللُّحوم إلّا لمن يكدّ ويتعب. ولَحْم البقر أصْلح على كلِّ حال.

وأما **لُحوم الظِّباء**[2]: فإنها أصْلحُ لُحوم الصَّيْد، والدَّم المتولَّد [١٤ب] عنه قليلُ الفضُول، يابسٌ يميلُ إلى][3] السَّوْداء.

وأما **لُحوم التُّيوس الجبلية**: فإنها[4] أغلظ وأقرب إلى السَّوْداوية. وكذلك **لَحْم الإبل، والحُمُر الوحشية** كذلك، وهي تُسخن مع ذلك إسْخاناً ظاهراً. وكلُّ هذه[5] اللُّحوم تولِّد دَماً سوْداوياً، [لا سيّما **لُحوم الأرانب**، فإنها تولِّد السَّوْداء][6].

وأما **النَّمَكْسود**[7]: فإنه مُعفن[8]، أقلّ رُطوبة، وأكثر حراً، مُفسد للدَّم.

## ذكر اللَّحْم من الطَّيْر

**لَحْم الطَّهيوج**[9]: أخفّ من[10] لُحوم الطَّيْر، وأجودها لمن يريد أنْ يلطف تدبيره.

---

(١) الأصوب: ثلاثة.
(٢) في المخطوط: الضبي.
(٣) إلى هنا، ينتهي السَّقْط في هـ والذي بدأ في ص ٢٣.
(٤) في النسختين: فانه.
(٥) هـ: ذلك.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) هـ: التمكسود. والنَّمَكْسود: لَحْم يقطع طوابيق ويشدّ بالمِلْح في ألْواح وينشر حتى يذهب ماؤه وينشف، فإذا احتيج إلى شيء منه، بُلَّ بالماء وأُصلح. وإنما يستعمل كذا ليُسافر به ولا يفسد: الحصري، جمع الجواهر، ص١٩٤.
(٨) هـ: معفرا.
(٩) طائر شبيه بالحَجَل الصغير، غير أن عنقه ومنقاره ورجلاه حمرٌ، وما تحت جناحيه أسود وأبيض. الدميري، حياة الحيوان، ج٣، ص٤٨.
(١٠) من هـ.

وأما **لَـحْم الدُّرّاج**: فإنه مثل ذلك. وهو قليل الفضول، ليس له إسْخان كثير.

وكذلك **فَراريج الدَّجاج**، ثم **التُّدْرُج**[١]، فإنها[٢] مثل لُحُـوم الـدجاج. **ولُحُـوم الدَّجاج** أغلظ إلّا أنها[٣] تُولِّد دَماً جيداً، وتزيد في المَنِيّ.

**و لَـحْم القَبْج**[٤]: أغلظ من هذه، ويُمْسِك البَطْن، وهو أقوى الغذاء.

وأما **لَـحْم القَنابر**[٥]: [فإنه][٦] يُمْسِك البَطْن المُنْطَلِق.

**ولُحوم العصافير**: حارّة تهيّج الباه، وتزيد فيه.

**ولُحوم الفراخ** أيضاً، تزيد في الباه، وتحرّكه. وهي قويةُ الحـرارة، يتولَّـد منهـا دَم، يُسرع[٧] إلى الحميّات[٨].

[وأما **لُحوم البَطّ**: فأكثرها فضولاً، وأوْخم. وما هي بأكثر][٩] غذاء من الدَّجاج.

وأما **القَطا والطيور الجبلية** كلّها: فهي أشدُّ إسْخاناً، وأمْيَلُ إلى توليد دَم. وما كانت له رائحة، فلا ينبغي أنْ يُؤكل منه، وكذلك **طير**[١٠] **الماء**.

وأما **النَّعام**: فكثير الرُّطوبـة، بَطـئ في المَعِـدَة. وقـوانصُ النعـام أَلْطَـفُ مـن [١٥أ] لَحْمِهِ وأنفع. ولِلَحْمِهِ في الهرائس طعمٌ عجيب. والتخمة منـه خطـر[١١] لا يكاد صاحبها يَبلّ. وربما طُبخ لَحَمهُ فُجْليَّة، وأُكثر فيها من الجبن، فجاءت طيبة.

---

(١) طائر يشبه الدُّرّاج. الدميري، حياة الحيوان، ج١، ص٥٣٣.
(٢) هـ: فانه.
(٣) الأصل: فانه.
(٤) هو طائر الحَجَل. انظر: الوطـواط، مبـاهج الفكـر، ص٤٧٦، وانظر كذلك: لسان العرب، ج٢، ص٣٥١ (قبج).
(٥) جمع قُبَّرة، والعامّة تقول قُنْبُرة. طـائر صـغير، علـى رأسـه قنزعة شـبيهة بمـا للطـاووس. ابـن البيطـار، الجـامع، ج٤، ص٢٩١؛ الدميري، حياة الحيوان، ج٣، ص٤٦٧.
(٦) إضافة يقتضيها السياق.
(٧) هـ: اسود.
(٨) هـ: الحمايات.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) الأصل: للطير.
(١١) هـ: خطير.

وأما **لَـحْم الكَراكي**[1]: [فـ]ـعَضَلٌ[2] جداً، ولا يطيـب حتـى يُعلَّـق ويَثْقُـل، وتُسلّ[3] عُروقُهُ. وأطيب شيء في الكَراكي[4] قانصته.

وفي الكَراكي خاصيّةٌ عجيبةٌ، أنه يَعُول والدَيْهِ إذا كَبُرا[5]، ولا يُعرفُ ذلك إلّا في الوَعل[6].

وعاتب محمود بن الحسين[7] ابنه على قِلّة بِرِّه له، فقال:

أتجِـدْ[8] فيَّ خَلّـةً للكَراكـــي[9] وأجِدْ[10] فيك خَلَّةَ الوَطْـــواطِ

أنـــا إنْ لم تَـــبرَّني في[11] غَنـــاءٍ وبـــبِرّي ترجـو جَـوازَ الـصِّراطِ

---

(١) هـ: الكُركيّ. والكُركيّ يسمّى الغرنيق أيضاً. عنه، انظر: الوطواط، مباهج الفكر، ص٥٠٣.

(٢) أي غليط. لسان العرب، ج١١، ص٤٥١ (عضل).

(٣) هـ: تسلل.

(٤) هـ: الكركي.

(٥) هـ: كبر.

(٦) الوعل: تيس الجبل. الفيروزآبادي، القاموس المحيط، ج٢، ص١٤١٠. (وعل).

(٧) الأصل: محمود بن الحسن، هـ: محمد بن الحسن. والأصح ما أثبتناه، فهو محمود بن الحسين كشاجم، وقد أورد قوله هذا، كلٌّ من: الوطواط، مباهج الفكر، ص٥٠٣؛ الدميري، حياة الحيوان؛ ج٣، ص٥٧٣؛ القلقشندي، صبح الأعشى، ج٢، ص٨٨.

(٨) هـ: اتخذه في الكراكي. وتسكين الدال اقتضته الضرورة.

(٩) هـ: الكراكي.

(١٠) في النسختين، وعند من ذكر البيتين: اتجد، والأصح ما أثبتناه.

(١١) هـ: فيه.

## الباب التاسع

# في قُوى الأعضاءِ والأطراف، وسائرِ البُطون والأجْواف

**الرُّؤوس**: كثيرةُ الإغذاء، مُسْخنةٌ، لا ينبغي أنْ تؤكـلَ إلّا في الزمـان البـارد. وكثيراً منها ما يهيّج الحُمّى والقُولَنْج، لكنها تقوّي غايةَ[1] التقوية.

**الدِّماغ**: باردٌ، مُغثي، مُلطخ للمَعِدَة. ينبغي أنْ يؤكلَ قبل سائر الطَّعام، إلّا مَن عَـزَم على العلاج. ويَصْلُحُ لأصْحاب الأمْزاج الحارّة، ولا يصلحُ لمن تعتريه العللُ الباردة.

**المُخّ**: قريباً من الاعتدال في الحرِّ والبَرْد، إلّا أنّـه مائـلٌ إلى الحـرارة، ويزيـد في المَنيّ ويُرخي المَعِدَة.

وأمـا **الـضَّرْعُ**: فإنـه بـاردٌ، غلـيظٌ، كثـيرُ الإغـذاء، بَطـيء الهَـضْم، صـالحٌ لأصحاب المِعَد[2] الحارّة [١٥ب] إذا أُكل سِكْباج.

وأما **الكَبِد**: فإنها حارّةٌ، كثيرةُ الإغذاء، ثقيلةٌ، بَطيئةُ الهَضْم[3].

**الكُلى**: بَطيئةُ الهَضْم، غير جيّدة الدَّم، ولا كثيرة الإغذاء.

**الطِّحال**: بَطئ[4] الهَضْم، ردئ[5] الغذاء، يولِّد دَمـاً أسـوداً، ويُلطـخ المَعِـدَة، ويُشبع سريعاً.

**البُطون**: عسرة الهَضْم، قليلةُ الإغذاء، باردةٌ، تولِّد دَماً بَلْغَمياً.

وأما **لَـحْم القلب**: فحارٌّ[6] صلبٌ، عسرُ الهَضْم، ليس بكثير الإغذاء.

---

(١) هـ: عليه.
(٢) الأصل: المعدة.
(٣) الأصل: الهظم.
(٤) هـ: ثقيلة بطية.
(٥) هـ: ردية.
(٦) الأصل: حار.

**الرئة**: عسرةُ الهَضْم، قليلةُ الإغداء، باردةُ الفَضْل، تولِّد دَماً فيه لزوجة.

وأما **اللَّحْم الأحمر**: فإنه يولِّد دَماً يابساً، قليلَ الفضول، وهو أكثرُ إغـذاءً مـن السَّمين.

**والسَّمينُ**: يولِّد دَماً كثيراً لرطوبته، وهو أقلّ إغذاءً من اللَّحْم المُجَزَّع[1].

**واللَّحْم المُجزَّع**: يُولِّد دَمـاً مُعتـدلاً، إلّا أنّ فيـه حـرارةً رديئـةً، ويولِّـد المـرّة الصَّفْراء.

وأما **الجلود**: فإنها تولِّد دَماً بارداً، فيه لزوجه كثيرة، تورث السُّدَد[2].

وأما **الأكارع**: فإنها تولِّد دَماً أبْرد وألْزج، وأخفّ ما يولّد اللَّحْم.

**مقاديمُ الحيوانات ومآخيرها**: أثقل وأبرد.

(١) اللحم المجزع: فيه بياض وحمرة. لسان العرب، ج٨، ص٤٨ (جزع).

(١) تَعرُضُ سُدَدٌ من مادةٍ إلى العضو فتسدّ منافسه ومجاريـه، فتنفـرد فيـه الحـرارة العفونيـة؛ فيـسرع اسوداده، ويتعفّن، وينتقض اتصاله. ابن زهر، التيسير، ص١٣٣.

## الباب العاشر
## في تركيب الألْوان المطبوخة وصنائعها والمقْلُوّة والمشويّة وطبائعها

**الكباب**: كثيرُ الإغذاء، يقوّي البَدَن ويغذوه بسرعة، ويَصْلُح لمن استفرغ دَمه، غير أنّه بَطئ الانْهضام، لا[1] يكاد يَنْهَضِم عن آخره. ولا ينبغي أنْ يؤكلَ على طعام قد تقدَّم، ولا يُخلط بغيره، ولا يُشرب عليه [١٦أ] ساعةً، ولا[2] يُؤكل إلّا شيئاً يسيراً إنْ لم يكن منه بدٌّ[3]. وما قُلي من اللَّحْم السَّمين كان وَخماً[4] بَطيء النزول، قويّ الإغذاء. وهو أثقل من المُكَبَّب على النّار، وما قُلي بالزيت كان أخفّ.

وأما **المُطَجَّنة**: فرديئةُ الإغذاء قليلتُهُ[5] تصلحُ لمن يتجشّأ[6] جُشاءً[7] حامِضاً. وكلُّ ضروب القلايا المُطَجَّنات قليلة الإغذاء، بالإضافة إلى الألْوان التي لها ثُرُد[8] وأمْراق، تَصْلُحُ للذين يشكون الرُّطوبات[9]، ويحبّون تنحيف أبدانهم، وتُلَطِّفُها.

**الشوي**: غليظٌ، لا يستَمْرئه إلّا أصحاب المِعَد القويّة، ويُمْسِك البَطْن، وخاصةً إنْ لم يُؤكل السَّمين منه، والجَواذيب[10] إنْ لم تقدَّم قبله، أو يُؤكل معه. وكثير ما يتولَّد عنه القُولَنْج، خاصةً إذا أُكل مع بَقْلٍ كثير، وشُرب عليه الماء.

---

(١) هـ: ولا.

(٢) ساقطة في هـ.

(٣) في النسختين: بدا.

(٤) الطَّعام الوخيم: الطَّعام الثقيل على المَعِدَة وغير الموافق لها. لسان العرب، ج١٢، ص٦٣١ (وخم).

(٥) في النسختين: قليله، والأرجح ما أثبتناه.

(٦) هـ: يجشى.

(٧) ساقطة في هـ. والتَّجَشّؤ: الثورة للقيء، وتنفّس المَعِدَة عند امتلائها. لسان العرب، ج١، ص٤٨ (جشأ).

(٨) الأصل: برد.

(٩) هـ: الرطوبة.

(١٠) هـ: الجوذابات.

**السِّكْباج**: باردٌ، قامعٌ للمِرّة الصَّفْراء[1] والدَّم، يصلحُ لأصحاب الأكباد الحارّة الذين يعتريهم السُّدَد واليَرَقان، ويصلحُ للمُفْتَصَدين، ولا يصلحُ لشرب الدواء. وهو رديءٌ لمن به علّة في العَصَب، ولأصحاب الأبدان الضعيفة النحيفة التي تحتاج إلى تقوية، وفيه تجفيف وتلطيف جيد، ويَعْقِل البَطْن.

**الحِصْرِميّة**: باردةٌ، قامعةٌ للصفراء والدَّم، مُمسِكةٌ للبَطْن، غير أنها لا تفتح السُّدد، ولا تلطف كما تفعل[2] السِّكْباج. وفي نَحْوها: الريباسيّة[3] والرُّمّانية والسُّمّاقيّة، وهي من الأغذية النافعة في الصيف، إذا جُعل فيها القَرْع والبَقْلَة الحَمقاء والخِيار ونحوها. وكلُّ هذه رديئةٌ لمن به خشونة [١٦ب].

**الزيرباج**: باردةٌ غليظةٌ، كثيرةُ الإغذاء، موافقةٌ للمَحْرورين والنُّحفاء، رديئةٌ[4] لمن اعْتراه مرضُ بَلْغَم، جيّدةٌ لمن كَثُر فيه الحُمّيّات المحرقة.

**والمصْلّية**: نحوها.

**الكشكيّة**: في نَحْو الحِصْرميّة، غير أنّ معها نَفْخ.

**الاسفيذباج**: في الجملة حارّة، وهي من الأطعمة الشتوية، وتقويتُها للبَدنَ وإغذاؤها أكثر من سائر الطَّبيخ، وتختلفُ على كثرة التَّوابل الحارّة وقلّتها، وتزيد في المَنِيّ والدَّم، وتقوّي الجسد وتُرَطِّبه، وتحسِّن لونه، وتُكْسبه منه قوةً وخصباً. وهي في الصَّيف وَخِمةٌ ومُسخنةٌ، جالبةٌ للحُمّى.

**الأُرُزّيّات واللِّفْتيّات**: حارةٌ، معتدلةٌ للجسم، صالحةٌ لأصْحاب البَلْغَم.

**العَدَسيّة**: كثيرةُ الرياح والنَّفْخ، جالبةٌ للدَّم، رديئةٌ في الطَّبْع، مولِّدةٌ للحُمّى والرِّياح، وأوْجاع المفاصل.

---

(١) الأصل: قامع للصفراء.

(٢) هـ: تعقل.

(٣) في النسختين: الريباسة.

(٤) الأصل: ردي.

## ذِكرُ الحَلْوى

**الفالوذج**: كثيرُ الإغذاء، طويلُ الوقوفِ في البَطْن، يورثُ إدْمانُهُ السُّدَد في الكَبِد، وهو صالحٌ للحَلْق والرئة، ولمن نُهِك بدنُهُ، واستفرغ. ويضُرُّ لمن يعتريه الصُّداعُ، والقُولَنْج والأمراضُ الباردة.

**الخَبيص**: أخفّ من الفالوذج، وأقل غذاءً منه، وأبعد من توليد السُّدَد.

**البَهَطّة**(١): كثيرةُ الغذاء، مقوّيةٌ للبدن جداً، تزيدُ من الدَّم والمَنِيّ.

**الزَّلابية**: تُسْخن وتعطش، وتورث الحَشا(٢).

**اللَّوْزينَج**: في نحوها، غير أنه أخفّ منها كثيراً(٣).

**النّاطِف من العَسَل [و]التَّمْر**(٤): حارٌّ، يابسٌ، غليظٌ، بَطيءٌ، مولِّد للسُّدَد.

**الفانيذ**(٥): حارٌّ، مُلينٌ للحَلْق والبَطْن والمثانة، [١٧أ] مُسخنٌ لنواحي الكُلى، صالحٌ للصَّدْر.

وجميعُ(٦) الحَلْوى زائدةٌ في الدَّم والمَنِيّ، مُخْصبةٌ للبدن، رديئةٌ للكَبِد والطِّحال، جيّدةٌ للحَلْق والرئة، زائدةٌ في المخّ والدِّماغ. وما اتُّخذ منه من السُّكَّر كان أقّل حرّاً من المُتَّخَذ بالعَسَل، وأصْلح الأدهان لها دُهْن اللَّوْز.

---

(١) أرُزّ يطبخ باللَّبَن الحليب والسمن.

(٢) الحشا: مرض الرَّبْو. الأزهري، تهذيب اللغة، ج١، ص٨٢٤، ص٨٢٥ (حشا، حشأ)؛ ابن منظور، لسان العرب، ج١٤، ص١٧٩(حشا).

(٣) فقرة (اللَّوْزينَج) في هـ قبل فقرة (الزلابية).

(٤) (التَّمْر) ساقطة في هـ، وكُتبت في الأصل فوق (العَسَل) بدون (و). وربما قصد: عسل التمر.

(٥) الفانيذ: نوع من الحَلْوى يصنع من السكر ودَقيق الشعير والترنجبين (المنّ). تعليقات الحاجري على بخلاء الجاحظ، ص٢٩٧؛ القاني، ألفاظ الحياة الاجتماعية، ص١٢٠.

(٦) هـ: جمع.

# الباب الحادي عشر

# في طبائع[1] الأسْماك، وصِفَة صَيْدها بالشِّباك

**السَّمَك الطريّ**: باردٌ، رَطْب، وكُلُّه عَسِر الهَضْم، بَطيءُ الوقوف في المَعِدَة، معطش. يتولَّد[2] من الطريِّ منه دَمٌ بَلْغَميّ يُرَطِّب البَدَن، ويزيد في المَنِيّ. رديءٌ[3] للقُولَنْج، ولمن تعتريه الأمراض الباردة. صالحٌ للمحرورين، وأصحاب المرّة الصَّفْراء، على أنه في الجُملة يَبْس الغذاء، طويل الوقوف في المَعِدَة، كثير الإعطاش، له لزوجات رديئة في البَدَن، يتولَّد منها ضروب الأمراض. وأصْلحُهُ الهازِبا والبُنّي[4] وما جانَسَهُما.

وفي الجملة يُتخيرَّ ما لم يكن لَزِج اللَّحْم، ولا مفرط السمن، ولا سَهِك الريح يسرع إليه العَفَن والنَّتَن، ولا ما صيد من الآجام والمياه الراكدة، ومواضع فيها أقذار نتنٍ[5] وحمأة، وحشائش رديئة نابتة[6] في الماء[7]، وما ليس[8] بعظيم الجُثّة جداً.

وأما **المالح**: فليس بصالح[9] أن يُؤكل منه إلّا يوم يُعزم فيه على العلاج، أو يُؤكل القليلُ اليسير منه مع الأغذية الدسمة، أو بحالِهِ، أو مَمْقور[10] ليقوّي[11] الشَّهوة قليلاً.

---

(١) الأصل: طباع.

(٢) هـ: مولد.

(٣) هـ: ويوذي.

(٤) الهازِبا والبُنّي من أصْناف السَّمَك.

(٥) ساقطة في هـ.

(٦) هـ: ثابتة.

(٧) هـ: ذلك الماء.

(٨) هـ: لم يكن.

(٩) هـ: يصلح.

(١٠) السَّمَك المقور: السَّمَك المالح المنقوع بالخل، لسان العرب، ج٥، ص١٨٢ (مقر).

(١١) هـ: ليقوم.

وأما[1] **المَقْلوّ** منه: فهو أخفّ من المشويّ، وأقلّ أذى، لأن الزيت يلطفه [١٧ب] في القلي، ويزيل بعض أذاه.

وأما **القريس**[2]: فقد عدم منه[3] هاتان المنفعتان جميعاً، فلا هو يُبرّد، ولا هو يقطع ويلطف، ولا هو يعدم، طويل[4] الوقوف والإعْطاش.

وأحْمدُ الأسْماك ما صِيد من الأنهار الكثيرة المُدود، الحادّة الجَرْي[5]، المستحصية التربة[6]، البارزة للشمس، التي لا تسترها أشجار، ولا تكفي عليها جبال.

فالدِّجْليّ أفضل من الفُراتيّ، والفُراتيّ أفضل من النيليّ.

ويُذمُّ سَمَكُ البَطائح والآجام والمياه الرّاكدة، وهي التي يُسمّيها العرب: الدائمة. وجاء في الخبر نَهْيٌ عن البول في الماء الدائم[7]، لأن الأقذار تتخثر فيه، فإنما كُرِه سَمَكُ ماءٍ هذه صِفتُه، لتعفُّنِ الماء، وغَلَبَةِ الطُّحْلُب عليه، وتتولّد حيتانه وتتغذى من هذه العفونات؛ فيزيد ذلك في رطوبتها، وسرعةِ استحالتها إلى الكيموس[8] الغليظ. وإذا تحرّك فيه[9] وجرى[10] مُدّةً، نفى الأقذار[11]، وتحالّت[12] أجزاؤه، فخلصت[13]. وخفّ، ولَطُف ونَظُف غذاءُ سَمَكه؛ فعَذُب وطاب.

---

(١) هـ: فاما.

(٢) القريس: السَّمَك الذي يطبخ ثم يترك ليجفّ. لسان العرب، ج٦، ص١٧١ (قرس).

(٣) ساقطة في هـ.

(٤) ساقطة في هـ.

(٥) هـ: الجرية.

(٦) هـ: البرية.

(٧) قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: "لا يبولنّ أحدكم في الماء الدائم ثم يغتسل منه". صحيح مسلم، ج١، ص١٩٨.

(٨) الكيموس: سريانية وتعني الخلط. الفيروزآبادي، القاموس المحيط، ج١، ص٧٨١. وهي عند الأطباء: الطَّعام إذا انهَضْم في المَعِدَة قبل أن ينصرف عنها ويصير دَماً. كما إن الكيموسات هي الطبائع الأرْبَعَ في الإنسان (السَّوْداء والصَّفْراء والدَّم والبَلْغَم). لسان العرب، ج٦، ص١٩٧ (كمس)؛ وانظر: دوزي، تكملة المعاجم، ج٩، ص١٨١.

(٩) من هـ.

(١٠) هـ: رجد.

(١١) هـ: الاقذا.

(١٢) هـ: تحاكت.

(١٣) هـ: فخلص.

وما بَعُد قَعْرُه من الأنهار، وكان رَضْراضاً[1]، كان أحْمَدَ صيْداً، لأنه بُنـاني[2]، فـلا تصلُ إليه الأوساخ والأقذارالدّاخلة[3] عليه، حتى تتلاشى؛ فلـيس[4] يغتـذي سَـمَكهُ منه إلّا يُرى نقياً. ومن المحمود ما صيد من الأبواب، والسُّكور[5]، والـشاذروانات[6]. وشباكُ الليل أرْزَقُ وأغْنم لِسُلْطان المَدِّ في الليل، ولما حكاه صاحبُ المنطق[7] مـن نوم السَّمَك وسُكونِهِ، فإن كانت الليالي مُقمرةً فالصيد أكثر لأنّ [١٨أ] المُـدودَ في أقوال المُنجّمين تبتدئ بمسير القمر من مركز المشرق إلى وتد وَسَط السماء.

والسَّمَك يُصطاد بالشباك[8]، والزُّرْق[9]، وبالحراب[10] بالليل في المياه الدائمة الصافية، وبأن يُسكَّرُ الموضعُ[11] ويُصطاد بالشِّصِّ[12].

وقد قالت الشعراء [في كلِّ صنفٍ من أنواع صيده، فأكثرت، فاخترنا في كـلِّ صِنْف][13] شعراً حسناً، فألْحقناه في هذا الموضع، لاستحساننا إيّـاه، واسْتـصوابنا معناه، فمن ذلك، قول علي بن عباس بن الروميّ[14]:

(١) هـ: رضراضيا. والرَّضْـراض: الـصفاء. لسان العرب، ج٧، ص١٥٥ (رضض).

(٢) لم نتوصّـل إلى مـا قـصد، ولعلّـه أراد النسبة إلى البُنانة، وهي الروضة المعـشبة. لسان العرب، ج١٣، ص٦٠ (بنن).

(٣) الأصل: فلا تدخل.

(٤) هـ: فلا.

(٥) الـسكور: جمـع سِـكْر وهـو آلـة مـن الخشب يوصد بهـا البـاب بمفتـاح مـن خشب أيضاً. دوزي، تكلمـة المعـاجم، ج٦، ص١٠٥.

(٦) الشاذروانات: جمع شـاذروان: ينبـوع ماء مع حوض ونافورة ماء وخزان ماء صغير للتوزيع. دوزي، تكلمة المعاجم، ج٦، ص٢٢٢.

(٧) كـثيراً مـا تُـستعمل هـذه العبـارة في المـصادر الإسـلامية، وخاصـة المتقدِّمـة منهـا. والمقـصود بـه أرسطاطاليس. وممن يذكره كثيراً الجـاحظ، كقولـه: "... ويؤكد ذلك قول صاحب المنطق، فإنه زعـم في كتاب الحيـوان...". البيـان والتبـيين، ج١، ص٤٧؛ وانظر: الحيوان، ج٣، ص٥٩٥.

(٨) هـ: بالشبك.

(٩) الأصل: والزق. والزُّرْق: نوع من الأسنّة النصُال، فلعلّها هـي المقـصودة هنـا. لـسان العـرب، ج١٠، ص١٣٩ (زرق).

(١٠) هـ: وبالحراب.

(١١) هـ: المواضع.

(١٢) الـشصّ: حديـدة عقفـاء، يُـصاد بهـا الـسَّمَك. الفيروزآبادي، القاموس المحيط، ج١، ص٨٤٤.

(١٣) ساقط في هـ.

(١٤) ديوانه، ج٥، ص١٨١٠ (مع بعض الاختلاف).

عَسُرَتْ علينا دعوةُ السَّمَك | أنّى وجُودُك ضامِنُ الدَّرَكِ
يا من أضاء شهابُ غُرّتهِ | فَجَلا ظلامَ الليل ذي الحَلَكِ
اعلَمْ وُقيتَ الجهلَ أنّك في | قصرٍ تليه مطارحُ السَّمَك
وبناتُ دِجْلةَ في فنائكُمُ | مأسورةٌ في كلِّ مُعْتَرَكِ
تُحوى بأمثالِ الدّروع وأحـ | ـياناً بمثل نواقد السككِ
بيضٍ كأمثال السَّبائكِ، بل | مشحونةٍ بالشَّحْم كالعُكَكِ
حسُنت مناظرها، وساعدَها | طعمٌ كحلِّ معاقدِ التِّكَكِ
والنّاقةُ الغَرْثانُ يرقُبُها | قلقَ الخواطرِ متعبَ الفَلَكِ
فلْيصطدِ الصيّادُ حاجَتنا | يصطدْ مودّتنا بلا شَرَكِ
فثناءُ مثلي غير مطّرحٍ | وسؤالُ مثلِكَ غيرُ مُتَّرَكِ

وقال محمود[1] بن الحسين في صيد السَّمَك[2]:

يا رُبَّ نهرٍ مُتْأقٍ[3] ملآنِ | جَمّ المدُودِ مُغمرٍ معانِ
[١٨ب] من كُلِّ مختارٍ من الحيتانِ | الزَّجْرِ والشَّبّوط والبَنانِ
كالطَّلْع مجْنيّاً من الجِنانِ | أو كقُدود أذرعِ الغَواني
مكسوّة من صَنْعة الرحمنِ | مثل دُروع البُهم الفرسانِ
كأنّما ينظُرْن من عِقْيانِ | أو يتطرَّفْن بأرْجُوانِ
باكرتُه مع باكر الغِربانِ | في فتيةٍ أفاضلٍ أقرانِ

(١) هـ: محمد. وهو محمود بن الحسين (كشاجم). وهذه القصيدة موجودة في ديوانه، ص ٤٦٧؛ المصايد والمطارد، ص٢٣٠. (مع اختلاف في الترتيب وبعض المفردات).

(٢) هـ: صيده للسمك.

(٣) هـ: تياق. والتَّأْق: شدّة الامتلاء. لسان العرب، ج١٠، ص٣١ (تأق).

يعنـــونَ بالديـــــوان والميــــدانِ في الــسّرْد مـــن مَجْـد أنـــوشَرْوانِ

ويعـــــملون الكـــأس والمثـــاني ولا يعُفّـــــون عـــــن القيـــــانِ

بمثــل أحــداقٍ بــلا أجـْــــفانِ محـــــــذوّة كحـــــذو طَيْـلَـــسانِ

كأنـــــــها جلـــــدةُ أفْـــــعوانِ تـــزعج بــــالأطماع والحرْمـــان

بـــواطن المـــاء عـــن الأقـــطانِ[1] أجـدى عـلى صـائدها الغَرْثـانِ

من الضَّواري الغُـضُف[2] الآذانِ وكاســــــر البُـــزاة والعُقْبـــانِ

أقنـــع بـــصيد النـــــهر لِلفْتيـــانِ يجمــــــع في ذلــــك معنيـــانِ

مـــــن حاجـــــة الجـــــائع والعطـــــشانِ

وقال أحمد بن محمد الصَّنَوْبَري[3] في صيده بالشصِّ والشبكة[4]:

أكرمُ مـا أعــــدَدْتُه مـن العُــدَدْ وما حوى صَحْبي به غِنَـى الأبَـدْ

بناتُ قينٍ حاز في الحـذق الأمــدْ عـلى مقـادير مَخالـــيب الـصُّرَدْ

أو مثل ما عاينت أنـصاف الـزَّرَدْ لهـــا رؤوسٌ في أعاليـــــــها أوَدْ

كمثل أنياب الأفـــاعي أو أحـدّ ذواتِ طـعمٍ نكدٍ كـلّ[5] النَّكَـدْ

تشدّ[6] في أذناب حبـــل إذ تـشدّ مُمـرّة الفَتْـلِ[7] كـإمرار المـسَدْ[8]

---

(١) هـ: قواطن الأوطان.

(٢) الغَضَف: استرخاء في الأذن. لسان العرب، ج٩، ص٢٦٧. (غضف).

(٣) أبـو بكـر أحمـد بـن محمـد بـن الحسن الـضبي الحلـبي (ت٣٢٤هـ). وهذه القصيدة أوردهـا كـلٌّ مـن: كـشاجم، المصايد والمطارد، ص٢٣٢؛ الشمشاطي، الأنوار، ص٣٢٨ (ببعض الاختلافات). وننوّه إلى أن مـا وصـلنا مـن ديوانـه يشمل القصائد من قافية الراء إلى قافية القاف فقط.

(٤) هـ: بالشبكة والشص.

(٥) الأصـل: يكـل عـن، هــ: نكـد مـن. والتصحيح من المصايد، والأنوار.

(٦) الأصل: تشب.

(٧) هـ: القتل.

(٨) هـ: الأسد.

[١٩أ] نيطت بأطرافِ يراعٍ تستعدّ صُمُّ الأنابيبِ قريباتُ العُقَدْ
عُجنا بها في حيث ما عاجَ أحدْ في ظلِّ صَفْصافٍ علينا قد بَرَدْ
شاطئ نهرٍ لابسٍ دِرْعَ زَرَد[١] فأطلقت أيديهمُ إطلاقَ يَدْ
ولم تزل ترسل طوراً وترد حتى تنادوا قدْ من الحيتانِ قَدْ
ثم بعثنا ألفَ عَيْنٍ في جَسد فجِئنَنا بمثْلِهنَّ في العَدَدْ
ألفٍ[٢] من الحيتانِ بيضٍ كالبَرَدْ مَكْسوّةٍ[٣] دَراهِماً ما تُنْتَقَدْ
كذلك الأرزاقُ من جَزْرٍ ومَدّ فالحَمْدُ للمُهَيْمن الفَرْدِ الصَّمَدْ

وقال[٤] آخر في صفته[٥]:

وزُجورٍ[٦] كالمها[٧] بِيضٍ قُضُفْ[٨] مُرْهفاتٍ قد طَواهُنَّ هَيَفْ
مثلَ[٩] ما قد طُويت بيضُ الصُّحُفْ ذاتُ[١٠] أرواحٍ خِفافٍ تستخفّ
فهي مثل[١١] الطَّيْر في الماءِ تسفّ[١٢] لابساتٍ صوبَ وَشْيٍ من صَدَفْ

---

(١) هـ: زبد.
(٢) الأصل: الفاً.
(٣) الأصل: مكسورة.
(٤) من هـ.
(٥) هـ: صفة السَّمَك.
(٦) الزَّجْر: ضربٌ من السَّمَك عِظامٌ، صِغارُ الحَرْشف. يتكلّم به أهل العراق. لسان العرب، ج٤، ص٣١٩ (زجر).
(٧) الأصل: كالمهي.
(٨) هـ: قطف. والقَضَفُ: قلّة اللَّحْم. لسان العرب، ج٩، ص٢٨٤ (قضف).
(٩) الأصل: كمثل، هـ: مثال.
(١٠) في النسختين: ذوات، حذفنا الألف للوزن.
(١١) في النسختين: كمثل.
(١٢) هـ: تشف.

# الباب الثاني عشر
# في طَبْع بَيْض الدَّجاج والبَطّ والدُّرّاج

إنّ أَصْلحَ البيض للناس بيضُ الدَّجاج والتُّدْرُج، وبعدهما بيض الـبَطّ، عـلى أنـه رديء الغذاء. فأما سائر البيض، كبيض العصافير والطيور، فإنما تَصْلح أنْ تُؤخذ عـلى سبيل الدواء. وهذان - أعني بيض الـدَّجاج والتُّـدْرُج[1]- يزيـدان[2] في المَنِـيّ زيـادةً كثيرةً، ويحرّكان الشَّهْوة. وبيض الإوزّ وخِمٌ سَـهِك. وأمـا بـيض الـدَّجاج والتُّـدْرُج [فـ]ـمعتدلٌ موافق.

وصُفرة[3] البيض حارّةٌ باعتدال، جيّدةُ الغذاء. وبياضُهُ بـاردٌ [١٩ب] لَـزِج، عَسِرُ الهَضْم.

والبيضُ السَّليق[4] المشتدّ أكثر إغذاءً[5]، إلّا أنّه أعْسر هَضْماً، وأبْطأ[6] نزولاً. والرَّقيق[7] سريعُ الإغذاء. والبيض المطبوخ[8] أقلُّ ضرراً، وأسْرعُ انْهضاماً من السَّليق[9].

والبَيْض جيّدٌ لخشونة الحَلْق والرئة، والـدَّم المتولَّـدُ منـه دَمٌ معتـدلٌ، صـالحُ القوّة، ينوب عن اللَّحْم في بعض الأوقات. ولا ينبغي للمَرْطـوبين أنْ يُـديموا[10] أكْلَهُ. فاعْلم ذلك إن شاء الله.

---

(١) الأصل: التدراج.
(٢) في النسختين: يزيد.
(٣) هـ: صفوة.
(٤) الأصل: الصليق.
(٥) هـ: الاغذا.
(٦) الأصل: ابطى.
(٧) في النسختين: الدقيق.
(٨) هـ: الطبيخ.
(٩) الأصل: الصليق.
(١٠) هـ: يدمنوا.

## الباب الثالث عشر

# في طَبْع الحُبوب والخُبْز[1]، من الحِنْطة والأُرُزّ

**الحِنْطة**: مقارِبةٌ إلى الحرارة ماهيَّـةً[2]، وأكثرُهـا غـذاءً، و[3]أوْزَنُهـا، وأشـدُّها تموّناً[4]. وهي أَلْوَمُ[5] الحُبوبِ للناس وإخْصابهم[6]. والدَّمُ المتولَّد عنها أعْدلُ مـن الدَّم المتولَّد عن سائر[7] الحُبوب.

**الأرُزّ**: قريبٌ من الاعتدال في الحرِّ والبَرْد، عاقلٌ للبَطْن[8]، رديءٌ لمن يتـأذى بالقُولَنْج، كثيرُ الإغذاء، لا يسهلُ الحرارةَ عن البَطْن، إلّا أنْ يُطبخ مع دَسَمٍ كثـيرٍ. وإذا طُبخ مع اللَّبَن وأُكِل مع السُّكَّر كان كثيرَ الإغذاء جدّاً[9]، نافعاً، زائـداً[10] في النَّوْم. فاعْلم ذلك.

وأما **الباقلّى**، فهو قريبٌ من الاعتدال، إلّا أنه مائلٌ إلى البَرْد، كثير النَّفْخ، يُـسْدِر[11]، ويُثقل الرأس، ويُولِّد تَكَسُّراً[12] في البَدَن، ويلين الحَلْق إذا شُرِب ماؤه، وأُكِل بغير مِلْـح، وإذا[13] أُكِل بخلٍّ عَقَلَ البَطْن. رديء لمن يتأذى بريح القُـولَنْج. والرَّطْـب منـه يُـورث أخلاطاً نيّة، ويُكثر البَلْغَم في المَعِدَة والأمعاء، ويُهَيِّج فيها الرِّياح.

---

(١) ساقطة في هـ.

(٢) هـ: ما هي. والماهية: حقيقة الشئ.

(٣) من هـ.

(٤) هـ: تاونا.

(٥) يقصد: أكثر ملاءمة، ووردت في هـ: الزم.

(٦) من هـ.

(٧) هـ: جميع.

(٨) هـ: للطبع.

(٩) من هـ.

(١٠) هـ: نافع زائد.

(١١) الأصل: يـشد، هــ: يـسد. والتـصحيح مـن: الرازي، المنصوري، ص١٢٣، وفيه النص بعينه؛ ابـن البيطـار، الجـامع، ج١، ص١٠٧. والـسَّدَر: الدُّوار كالذي يعرض لراكب البحـر، أو ضـعف البصر. لسان العرب، ج٤، ص٣٥٥ (سدر).

(١٢) هـ: تكسيرا.

(١٣) هـ: وان.

[٢٠أ] **الحِمَّص**: حارٌّ، مُنفخ، يُدرّ البول، ويزيد في المَنِيّ، والرَّطْب منه يولِّد في المَعِدَة والأمعاء فضولاً[١] كثيرة، والمقلوُّ منه، ومن الباقلّى أقلّ نَفْخاً.

**العَدَس**: باردٌ، يابسٌ، يولِّد دَماً أسود[٢]، ويجفّفُ البَدَن، ويقطع الباه، ويُسكّن هَيَجان الدَّم. ويُطفىء[٣] ويبرد. وقد يُحْدِث ظُلْمةً في البَصَر إذا أُدْمِن، و[كذلك][٤] الأمراض السَّوْداوية. والمقلوُّ منه أقل نَفْخاً.

**الماش**: باردٌ، يابسٌ، وهو أخفّ من العَدَس، وليس ينفخ، وغذاؤه أقلّ من غذاء العَدَس.

**الجُلبان**: باردٌ، مُجفّف، قليلُ الإغذاء، رديء الدَّم، مُضرٌّ بالعَصَب.

اللوبياء: حارّةٌ، رَطْبةٌ، وما احمرّ منها أكثر حرارةً، وهي تُولِّد[٥] خَلْطاً غليظاً، رديئاً للمَعِدَة.

**الذُّرة**: باردةٌ، يابسةٌ، قليلةُ الإغذاء، عاقلةٌ للطَّبيعة.

## ذِكْر الخُبْز المُتَّخَذ من الحِنْطة

الخُبْز المُتَّخَذ من **الحِنْطة أَلْوَم**[٦] لأكثرِ النّاس، وما أُكثر فيه من الخمير والمِلْح، وأُجيد تَخْميره، وإنْضاجه، كان أخفَّ وأسْرع هَضْماً. وأما **الجُرْمازج**[٧] **والرُّقاق**،

(١) هـ: فضولات.
(٢) الأصل: اسودا.
(٣) من هـ.
(٤) إضافة يقتضيها السياق.
(٥) الأصل: وهو يولد.
(٦) هـ: الزم.
(٧) ذكره الثعالبي ضمن أنواع الخُبْز، ولم يعرّفه، مكتفياً بردّ الكلمة إلى الفارسية، في قائمة الأسماء التي تفرّدت بها الفرس دون العرب، فاضطرّت العرب إلى تعريبها أو تركها كما هي. فقه اللغة، ص٣٣٩.

فأقلّ إغذاءً وأسرعُ هَضْماً. وأما **خُبْز المَلّة**[1] **والطّابَق**[2]، فكلّما[3] لم يَسْتوفي[4] اختماره، ولم ينضج، فإنه عَسِرُ الهَضْم، مهيج لوَجَع البَطْن، لا يحتملُ إدْمانَهُ إلّا أصحابُ الكَدِّ والتَّعَب. وأما **الإطْرية**[5]، وخُبْز[6] **الخُشْكَنانج**[7]، **والقَطائف، والسَّنْبوسَنج، والأحْشية**، فالحال فيها كالحال في الفَطير، إلّا ما عُجن من هذه بدُهْن لَوْز أو لَبَن، كان أغلظ وأوْخم، وأكثر غذاء.

وأما **خُبْز الشعير**، فإنه - بالقياس إلى خُبْز الحِنْطة - باردٌ، قليلُ الإغذاء، مُهيج [٢٠ب] لرياح القُولَنْج، والأمراض الباردة. عاقلٌ للبَطْن[8].

وأما الخُبْز المُتَّخَذ من سائر الحبوب التي ذكرناها، فطَبْعُهُ في نَحْو طَبْع الحبِّ الذي اتُّخِذ منه.

وأما **خُبْز الأرُزّ**، فإنه أقلُّ نَفْخاً من الحِنْطة، وأكثرُ حرّاً.

وأما **سَويق الحِنْطة**، فإنه يُطفىء الحرارةَ والعَطَش، وينفع أصْحابَ الأكباد الحارّة إذا شُرب بالماء البارد [الكثير والسُّكَّر بَعْدَ غَسْله بالماء الحارّ][9].

وأما **سَويق الشعير**، فإنه أكثر تبريداً، إلّا أنّ هذا أغذى وأعذبُ وألْيَن.

---

(١) هو الخُبْز الذي يخُبْز في الرماد الحار، وهو أقل جودة من خُبْز التَّنُّور وخُبْز الفرن، لأن باطنه يبقى نيئاً. وربما نثر عليه البعض بِزْر الخشخاش. وهو من طعام المسافرين. انظر: ابن البيطار، الجامع، ج٢، ص٣١٣، ٣١٤، ٣٢٩.

(٢) الطّابَق: مُسَطَّح مستدير من فخار يوضع على النار بثلاثة أثافيّ، ويُصب عليه العجين المائل للسيولة. وما يزال يستخدم في جنوب العراق وبالاسم نفسه. وعُرِّف في لسان العرب على أنه الآجُرّ الكبير. ج١٠، ص٢١٥ (طبق).

(٣) في النسختين: وكلما.

(٤) الصواب: يستوفِ.

(٥) هي كالسيور تتخذ من العجين الفَطير، وتُطبخ في الماء بلَحْم وبغير لَحْم. انظر ابن البيطار، الجامع، ج١، ص٥٣، ج٢، ص٣٢٩.

(٦) ساقطة في هـ.

(٧) هـ: الخشكناج. الخشكنانج: دقيق الحنطة إذا عجن بشيرج وبسط وملىء بالسكر واللوز أو الفستق وماء الورد وجمع وخبز. الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٣٤٢. وقد وصفه كشاجم فأبدع. ابن حمدون، التذكرة الحمدونية، ج٩، ص١٢٤.

(٨) هـ: للطبع.

(٩) ساقط في هـ.

## عَمَل الخُبْز والرُّقاق[١]

### صِفَة خُبْز الماء النَّبَطيّ

يُؤخذ من الدَّقيق السَّميذ الفائق مَكُّوك، فيُنخل في جَفْنَة، وتُخلط به ثلاث أواقي[٢] من خَمير، ومن المِلْح وَزْن ثلاثين دِرْهَماً. يُذوَّب بماء، ويُصفّى ويُعْجن عَجْناً يابساً مثل الحَجَر، ويُداس في الجَفْنَة دَوْساً جيّداً، ويُسقى من الماء على أسفله مَسْحاً وَزْن خمسة[٣] دَراهِم، مئة وعشرون دِرْهَماً[٤] فماً[٥]، حتى إذا صار أيْبس من الزَّلابية قليلاً، غُطِّي حتّى يختَمِر، ثم يُقطع بشَيْرَج مقُشر على عَمَل الفَراني، ثم يُحمى له التَّنُّور، وتسكن النّار تَسْكيناً ليِّناً[٦] جيداً، وتُمسح خَزَفَةُ التَّنُّور، ويُمسح[٧] على كلِّ فُرْنيّة وَزْن دِرْهَمَيْن شَيْرَج أو زَيْت أنْفاق[٨]، ثم تُبسط على اليد على مِقْدار ما تريد من الأرغفة، وتُلزق[٩] في تَنُّور هادىء. ومِقْدار [ذلك[١٠] في كلِّ مرة][١١] من هذه الصفة خمسة عشر رغيفاً، فإذا ألْزقتها[١٢] كلَّها في التَنُّور غطِّي التَنُّور قليلاً. فإذا علمتَ أنّه قد جَمَد الخُبْز فانْضح في وجهه قليلاً من الماء يكون مِقْدار نِصْف كوز[١٣]، وردّ الغطاء عليه كما كان، واصبرْ عليه لحظة، واكشفْ عنه،

---

(١) هذا العنوان ساقط في هـ.

(٢) هـ: ثلثه اواق.

(٣) هـ: عشره.

(٤) من هـ.

(٥) الفَم: المرّة الواحدة. لسان العرب، ج١٢، ص٤٥٩ (فمم) وما تزال هذه اللفظة تُستخدم، فيقولون: فُم أو فوم.

(٦) ساقطة في هـ.

(٧) هـ: ثم يجعل.

(٨) الزّيْت هو الدُّهْن المعتصر من الزيتون، ولذلك يُسمى في العراق (دهن زيت). فإنْ أُخذ أوّل ما خُضب الزيتون بالسَّواد، ودُقّ ناعماً، ورُكّب عليه الماء الحار، ومُرس حتى يخرج فوق الماء، فهو المَغْسول ويُسمّى زيت أنْفاق. وإنْ عُصر بعد نُضْج الثمرة وطُبخ بالنّار بعد طَحْنِهِ وعَصْرِهِ بمعاصر الزيت، فهو الزيت العذب. أي أن زيت أنْفاق هو الزيت المعتصر من الزيتون الغَضّ الفِجّ الذي لم يكتمل نضجه. فصّل في فوائد الطبية والغذائية كلٌّ من: ابن البيطار، الجامع، ج١، ص٩١، ج٢، ص٤٨٥؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٤٢٧. وانظر تعليقات الحاجري على بخلاء الجاحظ، ص٣٧٦.

(٩) هـ: تلصق. (١٠) في المخطوط: كذلك، والأصح ما أثبتناه.

(١١) من حاشية هـ. (١٢) هـ: الصقتها.

(١٣) إناء الشرب، إذا كان بعُرْوةٍ فهو كوز، وإذا كان بلا عُروة فهو كوب. لسان العرب، ج٥، ص٤٠٣ (كوز).

[٢١أ] وافتح عينَ التَّنُّور في وجهه، فإذا احمرَّ، قَلَعْتَهُ، وحَكَكْتَ أسفله بسكّين[١]، ومَسَحْتَ أسفله بَقْليلِ ماءٍ، وأطبقتَ رغيفاً على رغيف، وأدْخلْتَهُ في مِنْديلٍ[٢] مَبْلولة، وغَمَمْتَهُ ساعةً، فإذا احتجتَ إليه، قَدِّمه[٣] إن شاء الله.

## صِفَة خُبْزٍ يُعرف بخُبْز القَناني

يُؤخذُ من الدَّقيق النقيّ السَّميذ بقَدْر الحاجة، ويُعْجن عَجْناً ليّناً حتى يصيرَ مثل عَجين الزَّلابية، وتُؤخد القَناني الرّقاق الواسعة الأفواه التي تَحْتَمِل النّار، فيُصَبُّ فيها زيت نقيّ أو شَيْرَج[٤]، ثم يُرسَل العَجين في القَناني بعدَ أنْ يُرشَّ عليها ماوَرْد حتى يبلغَ إلى مخانقها، ثم تُجلس على قَراميد[٥] في التَّنُّور، وتكون نارُهُ معتدلةً، فإذا نضج ذلك العَجين في القَناني - وعلامةُ نُضْجِهِ أنْ تغرزَ[٦] في العَجين خِلالاً، فإنْ خَرَجَ نقيّاً فقد نضج، وإن كان غير ذلك، تُرك إلى أنْ ينضج - فإذا نَضَجَ أخرج القَناني، واكْسرها، فإن مافيها يخرج كأمثال القَناني[٧] إن شاء الله.

وإنْ أحببتَ أنْ تسقيها اللَّبَن الحليب المصفّى المعمول بالمُصْطَكى والماوَرْد والسُّكَّر، فافعل، وإن شئتَ الحليبَ والعَسَل، وإنْ شئتَ ساذَج.

## عَمَل الخُبْز المعْروك

يُؤخذ من الدَّقيق مَكُّوك، ويُجعل من الخمير ثلاث أواقي، ومن المِلْح عشرون[٨] دِرْهَماً، ويُعجنُ عَجْناً شديداً يابساً، ويُغطّى حتى يختَمِر، فإذا اخْتَمَر[٩]،

---

(١) هـ: بالسكين.
(٢) هـ: مناديل.
(٣) بعدها في هـ: فانه غايه.
(٤) في النسختين: زيتا نقيا أو شيرجا.
(٥) القَرْمَد: الآجُرّ. لسان العرب، ج٣، ص٣٥٢ (قرمد).
(٦) هـ: تعرض.
(٧) الأصل: الفراني.
(٨) الأصل: عشرين.
(٩) بعدها في هـ: كثير.

رُشّ عليه[1] بمِقْدار ثلاثين دِرْهَماً ماءً في ثلاثة أفْـام، وقطّـــع [٢١ب] عليـه أرغفةً، وعَرِّكْهُ[2] على رُخامةٍ لَيِّنة بالزَّيت عَرْكاً جيّــداً متتابعـاً، ثـم يُقـرّص ويُغطّى بمِنْديلٍ نَديّ، ويُوقَدُ له التَّنُّور، وتكون نارُهُ لَيِّنة، ويُرشُّ في وَجْهه[3] ماءٌ مع اللَّبَن، ويُغطّى التَّنُّور بالغطاء، ومن فوقه بخَيْشٍ مَبْلول حتى ينـضج، وتفتح[4] عليه العين حتى يحمرَّ وجهه، ويُمسح وَجْهُهُ بالماءِ إذا خـرج حتـى يَنْصَقِلَ، فإن مُسح في التَّنُّور كان أحسن.

أُنشدتُ لابن الروميّ في الخُبْز[5]:

لا شيء أحسن من خُبْزٍ مررتُ بـه ... في الكَرْخِ يوماً يجيدُ الخطفَ للبصرِ

رأيتُــه في يَـــدِ الخبّـــازِ يَعْرُكُـــه ... فوقَ الخِوان كمِثْـلِ الـدُّرِّ مُنْتَشِرِ[6]

إذا تنـــاوَلَ منـــه دُرّةً رَجَعَـــتْ ... كالتُّرْسِ من كَفِّه أوْحى[7] من القَــدرِ

تــرى الرَّغيــفَ بكَفَّيْــهِ يُــدوّره ... تَدْويرَ طَبٍّ عـلى التَّـدْوير مُقتــدرِ

كأنــه في يَدَيْــهِ وهــو يُبْــسطه ... إذا تكامَـلَ حُـسْناً هالَـةُ القَمَـــرِ

تراهُ كالبَـدْرِ قبـلَ النّـارِ[8] لاحَ لنـا ... وعندَ تَوْريـدِه شـمس بـلا كَـدَرِ

---

(١) من هـ.

(٢) هـ: ثم عرك.

(٣) بعدها في هـ: إلى مقدار.

(٤) هـ: ثم تفتح.

(٥) لم نجده فيما اطلعنا عليه من طبعات ديوان ابن الرومي، ومصادر أخرى.

(٦) هـ: ممتر.

(٧) هـ: اوكى.

(٨) هـ: كالبدر قبل تراه النّار.

## عَمَلُ البَرازيذج

يُؤخذ من الدَّقيق النَّقيّ الجيّد مَكُّوك، ويُجعل فيه من الخمير أوقيتان [١]، ومن المِلْح والبُورَق عشرون[٢] دِرْهَماً. ويُعجن عَجْناً شديداً، ويُغطّى حتّى يختمر. فإذا اخْتَمْر، قُطِّع قِطَعاً، وقُرِّص أقْراصاً لِطافاً، يكون مِقْدارُ القُرْص أُوقِيّة بالشامي، ويُمسحُ على كلِّ قُرْصٍ مِقْدار وَزْن دِرْهَمَيْن زيت أنْفاق، ثم تُبسطُ على الخِوان بَسْطاً معتدلاً في الرِّقّة، ويُريّش لا[٣] تَرْييشاً كثيراً، ثم تُغطّى بمِنْديلٍ جاف.

ويُوقد التَّنُّور، فإذا حَمِيَ[٤] ومُسِحَ [٢٢أ] وهدأ، أُلْزقت[٥] فيه الأرغفة بمِنْديلٍ تُحمل عليه. ومَن أراد أنْ ينضحَ في وجُوهها[٦] ماءً، فَعَل. ثم إذا[٧] أُخْرِجت عندَ النُّضْج، غُمَّت[٨] بمِنْديل [ساعةً، إن شاء الله ][٩].

ولبعضِ الشعراء في البرَازيذج:

رأيتُ بأقصى كَرْخِ بغدادَ خابزاً ... وقُدّامَهُ خُبْزٌ يفوقُ المعانيا[١٠]

كأنّ اسْتداراتِ البرازج إذ زَهَتْ ... بحُسن بياضٍ واغترفن المغانيا[١١]

صَوانٍ من البِلَّوْرِ لو كُنّ كالذي ... به شُبِّهَتْ أضْحَتْ لدينا أوانيا

---

(١) الأصل: اوقيان.
(٢) الأصل: عشرين.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هـ: احمر.
(٥) هـ: الصقت.
(٦) هـ: وجهها.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) هـ: وغمت.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) هـ: المنانيا. وبعد هذا البيت في هـ:
يخلصه من لب اسرى ... فجاء ترى منه مثالك صافيا
(١١) هـ: واغترمن المعانيا. ولم يتضح معناه.

## ذِكْرُ[1] عَمَلِ الرُّقاق

الرُّقاق صِنْفان: أحدهما لَبُق، والآخر جُرمازج[2]. واللَّبُق ما كان لطيفاً مِقْدارهُ[3]، حسنَ التَّدْوير، كثيرَ التَّحرير، رقيقاً جداً. والجُرمازج[4]، واسع المِقْدار، وصَنْعته على مِثال صَنْعة البرَازيذج، وعلى مِثال عَجْنه وتَقْطيعه، إلّا أنّ مِقْدار الرُّقاقةِ من اللَّبُق[5] أوقيتين[6] بالبغداديّ. ومِقْدار الجُرمازج من الثلاث[7] إلى أربع آواق[8]، ويُبْسطُ بلا رَيْش، ويُحمى له التَّنُّور قَبْلَ البَسْط، ويُلْزق[9] في التَّنُّور مع البَسْط من ساعته. وتكونُ نارُ التَّنُّور حارّةً، توقد لا تهدأ بتَّة، ولا يَحْتَمِل أنْ يلْزِقَ[10] [الخبّازُ][11] في التَّنُّور أكثرَ من رُقاقةٍ؛ لأنه إنما يَعملُ الرُّقاقة، ويَلْزقها[12]، ويقفُ لإخراجها من التَّنُّور، فإذا أخْرجها مَسَحَ على وَجْهها ماءً[13] على رأس التَّنُّور، ورَفَعَ بعضاً[14] على بعض حتى تَتَكاملَ، إن شاء الله.

لابنِ الرَّوميّ [في الرُّقاق][15]:

ما أنسَ لا أنسى خبَّازاً مَرَرْتُ بهِ ... يَدْحو الرُّقاقةَ مثل اللَّمْحِ بالبَصَر

[٢٢ب] ما بينَ رُؤيتها في كفِّهِ كُرَةً ... وبين رُؤيتها قَوْراءَ كالقَمَر

إلّا بمقدارِ ما تَنْداح[16] دائرةٌ ... في لُجَّةِ الماء يُرْمى فيه بالحَجَر

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) هـ: جزمايج.
(٣) هـ: مقتدرا.
(٤) هـ: والجزمايزج.
(٥) هـ: للبق.
(٦) هـ: اوقيه.
(٧) الأصل: الثلاثة.
(٨) هـ: الاوقتين إلى الثلثه.
(٩) هـ: يلصق.
(١٠) هـ: يلصق.
(١١) إضافة يقتضيها السياق.
(١٢) هـ: يلصقها.
(١٣) من هـ.
(١٤) هـ: بعض.
(١٥) ساقط في هـ، والأبيات في ديوان ابن الرومي، ج٣، ص١١١٠.
(١٦) الأصل: تندار.

## عَمَل خُبْز أبي حمزة

[يُؤخذ من الـدَّقيق الـسَّميذ مِقْـدار الحاجـة. و][١] هـذا الخُبْـز لا يكـون إلّا جافاً[٢]، والعَجين واحدٌ، وهو[٣] على عَمَل خُبْز البرَازيذج[٤]، [رُقاق أَلْطف منهـا قليلاً، مُرَيَّشة كثيرة][٥] الترييش[٦]، ولا يقع فيهـا بُـورَق ولا حَـلاوة، ويقـعُ فيهـا الزيت الأنْفاق. يُعْجن[٧] به على المِقْدار[٨] الذي نريد من كَثْرة الزيت وقلتّـه، فـإذا أُلْزقت في التَّنُّور، ونَضَجَتْ، وأُخرجت منه، جُعلت[٩] بعـضُها عـلى بعـض فـوقَ رأس التَّنُّور حتّى تجفّ، وتُرفع في السِّلال إلى وقتِ الحاجة.

## عَمَلُ كَعْكٍ كان يُعمل لأبي عطاء سَهْل بن سليمان الكاتب

[١٠][يُؤخذ من الدَّقيق السَّميذ كَيْلَجة أو مَكُّـوك، ويُعْجـن بمئـة دِرْهَـم مـن طحين السِّمْسِم الذي لم يُعتصر، وأُوقِيّة مـن دُهْـن اللَّـوْز، ووَزْن دِرْهَمَـيْن مِلْـح، ويُجعل في المَكُّوك أوقيتين سُكَّر أبيض، ووَزْن ثلاثة دَراهِم زَعْفَران، ويُعجن بوَزْن عشرة دَراهِم خَمير، حتّى إذا اخْتَمر عُرِك بَقْليلٍ من دُهْن ومـاوَرْد مَـضْروبَيْن، ثـم يُبْسطُ على لوحٍ بَسْطاً مُرَبَّعاً، ويُقطعُ فُصوصاً مُرَبَّعة، ويُلْزق في التَّنُّور، فإذا نَضَج، أُخرج، وتُرك على رأس التَّنُّور لحظةً، فإنه يجفّ، إن شاء الله.

---

(١) من هـ.
(٢) هـ: يابسا.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هـ: البازيذج.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) الأصل: التريش، هـ: والتريش.
(٧) هـ: ويعجن.
(٨) الأصل: مقدار.
(٩) هـ: وجعلت.
(١٠) من هنا تنقطع هـ.

## عَمَلُ خُبْز أقراص فَتيت لإبراهيم بن المهديّ[1]

تُؤخذُ كَيْلَجة دَقيق سَميذ، ويُؤخذُ له نِصْف رِطْل سُكَّر طَبَرْزَد [٢٣أ] مُنْداف[2] بِرطْل من ماء، ويُعْجن به عَجْناً شديداً، ويُتركُ حتى يختَمر، فإذا اختَمر، صُبَّ عليه خمسُ أواقي بالبغداديّ دُهْن لَوْز مَقْشور، وعُجن به عَجْناً خفيفاً، وقُرِّص أقراصاً على مِقْدارٍ مُتساوي بقالب، وذُرَّ على وَجْهِهِ سِمْسِم مَقْشور، ورُيِّش، وخُبِزَ في التَّنُّور حتّى يحمرَّ[3]. فإذا أُخرج من التَّنُّور، تُرك في الهواء[4] ساعةً، حتى إذا جَفَّ، أُكل؛ فإنه يَتَفَتَّتُ في الفم. ومَن لم يمكنه، جَعَلَ بدله سُليماني[5] أو أحْمر على ما أحبَّ الحلاوة.

وأهْدى محمد الأمين[6] إلى إبراهيم بن المهديّ أقْراصاً جافّة عَمِلَها له أبو نصير الخبّاز، فأكل منها، فاسْتطابها، وبعثَ منها إليه، فقال إبراهيم بن المهديّ:

| | |
|---|---|
| كلّ لطفٍ من الأمين وسَرّا | حين أهدى خُبْزَ الفَتيت وبَرّا |
| هنّ أقراصُ ذي اعتدالٍ سواءٌ | كلُّ قرصٍ منهنّ يُشبهُ بَدْرا |
| طعمُها[7] الشَّهْدُ في المَذاقةِ والريـ | ـحُ إذا شُمَّ ريحُ عودٍ مطرّا |
| فهي في اللَّوْنِ كاللُّجَيْن وكالتِّبْـ | ـرِ جميعاً في الضدِّ بيضاً وصُفْرا |
| قُدِّرت قبلَ وَضْعها[8] باعتدالٍ | فإذا قِسْتَ وُسْعَها قلتَ قَبْرا |
| عُجِنتْ بالطَّبَرْزَد المَحْضِ حتّى | خِلْتها سُكَّراً وشَهْداً وعِطْرا |

(١) أحد أبناء الخليفة المهدي، بويع بالخلافة حينما كان الخليفة المأمون في خراسان، فلما دخل بغداد، اختفى إلى أن عفا عنه. له اهتمامات بالموسيقى والغناء والطَّبيخ.

(٢) دافَ الشيء دَوْفاً، وأدافَه: خَلَطه.لسان العرب، ج٩، ص١٠٨ (دوف)

(٣) في المخطوط: يحمار.

(٤) في المخطوط: الهوى.

(٥) يقصد سكر سليماني.

(٦) الخليفة العباسي.

(٧) في المخطوط: طعمعها.

(٨) في المخطوط: وطعها.

| | |
|---|---|
| خَلْطُهــا الزَّعْفَــران والمِـسْك فيهــا | أعْطياهــا لَوْنــاً وطَـــعْماً ونَــشْرا |
| ثــم لُتَّــت[1] بـدُهْن لَـوْزٍ طَـــــريٍّ | فهي في اللَّمْــسِ منه تَقْطُـرُ قَطْـرا |
| وعــلى وَجْههــا سُــطورٌ مــن السِّمْـ | ـــسِم واللَّــوْز والـصَّنَوْبَر تَــتْرى |
| فهــي مَـصْفوفةٌ عليهــا ولكـــــن | إن ما مِلْتَــــهنّ أبْصــرتَ تِـبْرا |
| [٢٣ب] يا أمينَ الإله عِشْ ألفَ عامٍ | أبــداً في الــسُّرور لا تــرى ضُرّا |
| إنْ شــكرتك يــا ابــنَ أخٍ عليـــها | تكتسي منـه في البريّـة ذِكْــــــرا |

## عَمَلُ خُبْزِ اللَّوْزينَج

يُؤخذ النَّشاسْتَج[2] فيُحلّ حَلًّا ثَخيناً، ويُصفّى، ويُفقص[3] على كلِّ أُوقِيّة بياضُ بَيْضة، ويُضربُ ضَرْباً جيّداً متتابعاً، ثم تعمدُ إلى الطّابَق، فتَحْميه، وتَمْسحُ على وَجْهه بخِرْقةٍ فيها شمع ولُبّ جَوْز، وتغترف من العَجين، وتصبّه عليه، وتردّه إلى النّار فإذا نَضَجَ، قَلَعْته عنه، ومَسَحْته بالخِرْقة، وعَمِلْتَ غيره. ومَن أراد أنْ يزيدَ في ثُخْن اللَّوْزينَج، زادَ في ثُخْن العَجين، وعَمِلَ منه شبه المَلْغَمة[4]، والْصقه على الطّابَق، على ما وَصَفنا، إن شاء الله.

## عَمَلُ السَّويق المُتَّخَذ للطريق

**سَويق الحِنْطة:** تُؤخذ الحِنْطة المنقّاة، وتُغسل غَسْلاً نظيفاً، وتُنقع في الماء ليلاً، فإذا كان من الغَد، أُخرجتْ من الماء، وأُعيد غَسْلُها، وتُنشف جيداً، ثم تُقلى قَلْياً بليغاً، حتّى تحمرّ[5]، وتُنزل عن النّار، فإذا برد طُحن ونُخل ورُفع، فإذا احْتيج إليه، جُعل معه من السُّكَّر على ما يُريدُ الشّاربُ له.

---

(١) لَتَّهُ: بَلَّهُ. لسان العرب، ج٢، ص٨٢ (لتت).
(٢) هو النَّشا.
(٣) في المخطوط: ينفض.
(٤) لعلّه قصد بالملغمة الزَّبَد الذي يخرج من أفواه الإبل. لسان العرب، ج١٢، ص٥٤٥ (لغم).
(٥) في المخطوط: تحمار.

**سَويق اللَّوْز**: خُذ اللَّوْز، فاقْشره من قِشْرِهِ بماء، ويَبِّسْه في الظِّلّ، ثـم اسْـحقه حتّى يصيرَ مثل الخَطْميِّ[١]. ثم خُذ السُّكَّر الطَّبَرْزَد، فدقّـه، وانْخلـه بحَريـرة، ثـم اجعلْ من السُّكَّر أرْبَعَةَ أجزاء، ومن السَّويق القُرَشي غير مَلْتـوت جـزء[٢]، ومـن اللَّوْز المَسْحوق جزء[٣]، فاخْلطه كلَّه، وانْخله بمُنْخُل شَـعْر، واجعـلْ [٢٤أ] فيـه وَزْن دِرْهَمَيْن زَعْفَران، ووَزْن دانق مِسْك، ووَزْن دانق كافور.

**سَويق قُرَشيّ**: تُؤخذ حِنْطة بيضاء فتُنقّى، وتُغسل غَسْلاً نظيفاً. ثـم رُضّـها[٤] قبل أنْ تجفّ، ثم انْشرها على مِسْح[٥]، ثم نقّها من قِشْرِها، كحِنْطـة الهَـرائس، ثـم اغْسلها مرةً أخرى، ثم ابْسطها حتى تجفَّ أدنى جَفاف، ثم تُقلى قَلْياً جيداً، وتُحرّك بحيث لا تَحْترق حتّى تَنْـضج، وتُنـزل عـن النّـار، فـإذا بَـرَدَ، فاطْحنـه نـاعماً مـا اسْتطعت، ثم انْخله بحَريرةٍ، ولتّ كلَّ مَكُّوك بأُوقِيّة سَمْنٍ عـربيّ، وانْخلـه أيـضاً بعدَما تَلُتَّه بمُنْخُل شَعْر ضيِّق، وارْفعه، إن شاء الله.

والذي يُدعى من السَّويق مَطبوخاً، صَنْعتُهُ مثـل صَـنعْة القُـرَشيّ، غـير أنّـك تطبخ حِنْطته، إن شاء الله.

**سَويق رُمّان**: تأخذ الحِنْطة، فتَصْنع بها مثلَ ما صنعتَ بحِنْطة القُرَشيّ، ثم خُذ الرُّمّان، فنقّيه، واجعلْ لكلِّ ثلاثة أجزاء حِنْطة جزأين[٦] حـبّ رُمّـان مُنقّـى، كـلّ واحد منهما على حِدة، ثم اخْلطهما ثم اطْبخهما مثل الدَّقيق، ثم انْخله بـالحريرة مـا اسْتطعت، وإلّا فمُنْخُل صغيرة، وتَلُتَّ لكلِّ جزءٍ[٧] منه بأُوقِيّة من سُكَّر سُلَيماني.

---

(١) الخَطْمـيّ أو الخِطْمـيّ: نبـاتٌ مـن أصـناف الملوخيـة الـبري، لـه قـشر شـبيه بقـشر شـجر العنب. يُسحق ورقه اليابس ويُغسل به الرأس. لسان العـرب، ج١٢، ص١٨٨ (خطـم)؛ ابـن البيطار، الجامع، ج٢، ص٣٣٥.

(٢) في المخطوط: جزؤ.

(٣) في المخطوط: جزْ.

(٤) الرَّضّ: الـدَّقّ الجـريش غـير النـاعم. لـسان العرب، ج٧، ص١٥٤ (رضض).

(٥) المِسْح: كساء من شـعر. لـسان العـرب، ج٢، ص٥٩٦ (مسح) والمقصود هنا قمـاشٌ خـشن تنشف عليه الحنطة.

(٦) في المخطوط: وجرءوين.

(٧) في المخطوط: جرء.

واعْلم أنّ الحِنْطة البيضاءَ أطيبُ وأحْسنُ لكلِّ سَويق، ثم الصَّفْراء.

**ولبعضِ الشعراء:**

لـيسَ في الحـجِّ مـن أخٍ أو صَـديقِ ... غَـيْرُ قَعْـبٍ[1] مملـوءةٍ مـن سَويـــقِ

نِعْـمَ أخٌ الفَتـى إذ أخــــذ الـحَــْ ... ـــرُّ بأنفاسِــــه ونِعْـــمَ الرَّفيـــقِ

طَحَنــوه مـــن الـشعير فأضْــحى ... بعـــدَما قـــد قَلَـــوْهُ مثـــل الـــدَّقيق

فيــه مــن سُــكَّر الطَّــبَرْزَد جــــزءٌ ... مثلـــه دُقَّ فيــــه غــــير سَحيــــقِ

[٢٤ب] فإذا خاضَهُ المسـافرُ في القَعْــ ... ــبِ بها الشُّرْب [منـه][2] غـير مَريـــقِ

سَــدَّ جُوعــاً وبَــرَّدَ القلــبَ منــه ... بعـــد وَقْـــدٍ مـــن حَـــرّهِ وحَريـــقِ

وإذا ذاقـــــه اللَّبيـــــبُ بفيـــــهِ ... ظَـــــنَّه في مَذاقِـــهِ مـــن رَحـــيقِ

لـــيسَ في الأرضِ مثلُـــه لطريـــقٍ ... فاتَّخِـــذْه مُـــصـــاحِباً للطَّـــــريقِ

---

(١) القَعْب: القدح الضخم، من خشبٍ مقَعَّر. لسان العرب، ج١، ص٦٨٣ (قعب).

(٢) إضافة مقتضاة للوزن.

## الباب الرابع عشر
## في طَبائع بَقْل الزمان، المُلْقى في سائر الألْوان

**الخَسّ**: باردٌ، مُسَكِّنٌ لِلَهيب المَعِدَة الحارّة، قاطعٌ للباه، جالبٌ للنَّوْم.

**الهِنْدِبا**: مُطفيءٌ جيّد للكَبِد والمَعِدَة المُلْتهبة، باعثٌ للشَّهْوة.

**الكُرّاث**: حارٌّ، يابسٌ، باعثٌ للشَّهْوة، مُصدعٌ، يوري أحْلاماً رَديئة.

**الكُزْبَرة الرَّطْبة**: باردةٌ، لا ينبغي أن يُكثر منها، فإنه ربّما قَتَلَتْ، والقليلُ منها يعمل ما يعمل الخَسّ، غير إنّها لا تُرْطِب.

**الجِرْجير**: حارٌّ، يابسٌ، له نَفْخ، ويُصدعُ الرأس، ويُبَطّيء الهَضْم، ويُنعظ[1].

**الرَّشاد**: حارٌّ، يابسٌ، يبعثُ الشَّهْوة.

**الحُلْبة**: حارّةٌ، مُنفخة، مُصدِّعة.

**الحَنْدقوقا**: مُصَدِّع، حارٌّ، غير أنه لا ينفخ.

**الطَّرْخون**: حارٌّ، غليظٌ، مُنفخ، بَطيء الهَضْم.

**السَّذاب**: حارٌّ، يابسٌ، لطيفٌ، مُحَلّل للرّياح.

**النَّعْنَع**: حارٌّ، معه نَفْخة، ويُنْعِظُ، ويُشهي الطَّعام، ويُسكن القيء والفُواق[2].

**الباذَرُوج**[3]: حارٌّ، مُصَدِّع، رَديء الغذاء، يُظلمُ البَصَرَ إنْ أُدْمن، ويُخفِّفُ المَنِيّ، إلّا أنه جيّدٌ لفَم المَعِدَة، يقَوّيها [٢٥أ] وينفعُ القلب.

(١) الإنْعاظ: شهوة الجماع عند الرجل. لسان العرب، ج٧، ص٤٦٤ (نعظ).

(٢) الفُواق: تَرْديد الشَّهْقة العالية. لسان العرب، ج١٠، ص٣١٦ (فوق).

(٣) بَقْلَة جبلية ورقها يشبه ورق الريحان، طيبة الرائحة، تُعرف بالحوك، والصَّوْمَر، والضومر. ادي شير، معجم الألفاظ، ص١٤. وصفها الزبيدي، تاج العروس، ج٥، ص٤١٤ (بذرج)، ج١٢، ص٣٤٩ (صمر)، ج٢٧، ص١٣٠ (حوك). وعدّد خصائصها وفوائدها ابن البيطار، الجامع، ج١، ص١٠٤.

**الكَرَفْس**: حارٌّ، فتّاح، ينفخ، ويهيّج الباه، وينفع البَخَر[1]، وينبغي أنْ يُجتنب.

**البَصَل**: حارٌّ، يابسٌ، مُعطِّش، باعثٌ للشَّهْوة، مهيّج للباه، مُصَدِّع إنْ أُكل نيّاً، ويُورث المَعِدَة رُطوباتٍ وبَلاغِم.

**الكُرْنُب المَوْصليّ والكُرْنُب النَّبَطيّ**: حارّان، يابسان، يولِّدان السَّوْداء، غير أنّهما يُلينان الحَلْق والصَّدْر ويُطلقان.

**الصَّعْتَر**: حارٌّ، يابس، جيدٌ للرياح والبَلْغَم. وهو ضَرْبان: بستانيّ، وبريّ. والبريّ أقوى من البستانيّ.

**السِّلْق**: باردٌ، يابسٌ، رَديءٌ للمَعِدَة، مُطلقٌ للبَطْن، قاطعٌ للبَلْغَم.

**الفَرْفين**: باردٌ، مطفىءٌ للعَطَش واللَّهيب، عاقلٌ للبَطْن، مُذهبٌ للضَّرَس[2]، جيّدٌ لأصْحاب الصَّفْراء.

**البَقْلَة اليَمانية**: قريبةٌ من ذلك؛ لأنها تُسْخِن، وهي أقلّ رُطوبة.

**الملوخية**: قريبةٌ من **القَطَف**[3]، إلّا أنها أخفُّ منه.

**الإسْفاناخ**[4]: معتدلٌ، جيّدٌ للحَلْق والرِّئة والمَعِدَة والكَبِد، ويُلين البَطْن، وغذاؤه جيدٌ مَحْمود.

**الحُمّاض**: باردٌ، يابسٌ، يَعْقل البَطْن، ويدبغ.

**الشِّبِت**: حارٌّ، رَديءٌ للمَعِدَة، مُغثي، يزيد في اللَّبَن، ويُلين البَطْن.

**الفُجْل**: حارٌّ، غليظٌ، بَطيء الوُقوف، يقطعُ البَلْغَم، ويطفو بالطَّعام في فَم المَعِدَة، ويُهيّج القوّة. وأما وَرَقُه، فإنه يُهضِّم[5]، ويبعث الشَّهْوة إذا أُكل.

---

(١) رائحة الفم الكريهة.

(٢) الضَّرَس: من أمراض الأسنان، وهو ما يعرض لها من عجز عن مضغ الحلو والحامض، والتضرّر من الحار والبارد، حتى إن صاحبه يتضرر إنْ تخيّل الحامض. ابن سينا، القانون، ج٢، ص٢٦٦، ص٢٧٨، وفي لسان العرب: أنه خَوَرٌ أو كَلالٌ يصيب الأسنان عند أكل الشئ الحامض. ج٦، ص١١٧ (ضرس). وانظر: مبادئ اللغة للإسكافي، ص١٤١.

(٣) هو السرمق (سَرْنك) بالفارسية: بَقْلَة عريضة الورق، تطبخ ولها لزوجة، انظر: ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٢٧٢؛ لسان العرب، ج٩، ص٢٨٧ (قطف).

(٤) ما يُعرف بالسبيناخ أو السّبانخ.

(٥) في المخطوط: يهظم.

**القُنّابَري**(١): مُطلقٌ للبَطْن، مفتح لما فيها من السُّدَد.

**الرّاسَن**(٢): حارٌّ، يابسٌ، جيّدٌ للمَعِدَة التي فيها رُطوبات، يفتح سُدَد [٢٥ب] الكَبِد والطِّحال. والإكثارُ منه يُفسد الدَّم، ويقلّل المَنِيّ.

**اللِّفْت**: حارٌّ، لين، يُولِّد الخام(٣) والأرياح، ويُهيّج الباه، ويُليّن الحَلْق والصَّدْر، ويُسخن الكُلى والظَّهْر.

**البَقْلَة الحَمْقاء**: باردةٌ، لطيفةٌ، مُسَكِّنةٌ للحَرارة، مُذْهبةٌ بها جداً، زائدةٌ في الباه، قامعةٌ للصَّفراء. وقد ذكرناها، وهي الفَرْفين.

**كُرّاث البَقْل**: حارٌّ، يابسٌ، مُفسدٌ للرأس، مُصَدِّعٌ(٤)، مُورِثٌ للسَّوداء.

**الكَبَر**(٥): إذا صُنع فُقّاحُه(٦) بالخلّ كما يُصنع القُنّابَري، لَطُف، وقد يُصنع منه الكَواميخ أيضاً، ومُخَلَّل. وهو حارٌّ، يابسٌ، وفيه امتزاجٌ من قُوَّة القَبْض. ويقوّي الأعضاء، وقد ينفع لِوَرَم الطِّحال.

(١) هو القُمْلول والغُمْلول والتُمْلول والتُمْلول والنُمْلول وشجرة البهق، ويسمّى بالنَّبَطيّة القُنّابري، وبالفارسية بَرْغَشْت. بَقْلَة شتوية بريّة ذات شوك، تنبت في الأرض الطينية للشوك والعَوْسَج، وله ورق صغير، وزهر رقيق أبيض، وبِزْر دَقيق. ابن البيطار، الجامع، ج١، ص١٢٣، ص١٩٣، ج٣، ص٧٣، ص٢٠٧، ص٢٨٣.

(٢) يشبه الزَّنْجَبيل. انظر: لسان العرب، ج١٣، ص١٨٠ (رسن)؛ ابن البيطار، الجامع، ج٢، ص٤٢١.

(٣) قال ابن سينا: "ومن البَلْغَم نوع زجاجي ثخين غليظ يشبه الزجاج الذائب في لزوجته وثقله، وربما كان حامِضاً، وربما كان مسيخاً (لا مِلْح له ولا لون ولا طعم)، ويشبه أن يكون الغليظ من المسيخ منه هو الخام، وهذا النوع من البَلْغَم هو الذي كان مائياً في أول الأمر بارداً فلم يعفن، ولم يخالطه شيء بل بقي مخنوقاً حتى غلظ وازداد برداً. القانون، ج١، ص٣٠.

(٤) في المخطوط: مصدرع.

(٥) من النبات الجبليّ الصخريّ، ورقُهُ مدوَّر الأطراف، أخضر إلى الدُّهْمة، وفيه متانة، وهي على أغصان رقاق بيض مُشْوِكة، وشوكها رقيق حاد فيه تعقيف يسير مثل شوك العُلّيق، وله زهر أبيض. الإشبيلي، عمدة الطبيب، ج١، ص٣٩٧.

(٦) فُقّاح كل نبتٍ: زهرُهُ حين يتفتّح. لسان العرب، ج٢، ص٥٤٦ (فقح).

# الباب السابع والعشرون
# في تَدْبير المأكول في أوقات الفُصول

الأصْلحُ أنْ يأكلَ الإنسانُ إذا نزل الطَّعام المتقدِّم، وخَفَّت الناحيةُ السُّفْلى من البَطْن، ولم يبقَ فيها شيء من بعده[1]. وينبغي أنْ لا يُدافع بالأكل إذا هاجت الشَّهْوةُ، إلّا أنْ تكونَ شَهوةً كاذبةً، فإن اتّفق في حالةٍ أنْ يدافع بالغذاء[2]، حتى تسقط الشهوة بعد أنْ كانت ثارت، فينبغي أنْ يشرب جُلاّباً، أو سَكَنْجَبين[3]، أو يؤخّر الغَداءَ ساعةً حتّى تنقى[4]، وتنطلق الطبيعة.

ولْيغتذيَ كلُّ إنسانٍ الأغذيةَ المألوفةَ بمِقْدار ما جَرَتْ به عادتُهُ من المراتب، إلّا أنْ تكونَ عادتُهُ رَديئةً[5]، فينبغي أنْ ينتقلَ عنها قليلاً قليلاً بالتدرّج[6]. وينبغي أنْ لا تُدْمنُ الأغذيةُ الرَّديئة، فإنْ أُدْمنت، فلْيُتعاهد بدَواءٍ مُسْهِل شأنه إخراج ذلك الخلْط الرَّديء الذي تولَّد عن الطَّعام. وأما في وقت أكلها، فينبغي أنْ يُؤكل معها، أو يُشرب [٣٥ب] معها شيء يُصلِحُها[7] على ما نحن ذاكرون.

وينبغي أنْ يُقدَّم الغذاء قبل[8] الألطف[9]، وأن تُكثر الألْوان والثُّرُد، وأنْ تطول مدّة الأكل جدّاً، حتى يسبق أوّله آخرَه بوقتٍ طويل[10]. ولْيكن الطَّعامُ في

---

(١) هـ: تمدد.

(٢) هـ: الغدا.

(٣) هـ: سلنجبين. السَّكَنْجَبين: شرابٌ يُتَّخذ من الخلّ والعسل. كتب عنه الأنطاكي مادةً ضافية. تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٤٨٣. ولابن سينا (رسالةٌ في السكنجبين).

(٤) هـ: تبقى.

(٥) الأصل: ردئيه.

(٦) الأصل: بالتدراج.

(٧) هـ: يصلح منها.

(٨) الأصل: مثل.

(٩) هذه أقرب قراءة لرسمها.

(١٠) هـ: طول.

الشتاء حارّاً بالفعل[1]، وفي الصَّيْف بارداً. على أنه ينبغي أنْ يُحذرَ الطَّعام الشديدُ الحرارة كالذي يُنزل عن النّار في[2] وقته ذلك. وتُحْذر الأطعمةُ الباردةُ الشّديدة البرد، كالأطعمة المُبرَّدة على الثلج، فإنّ هذه أيضاً ينبغي أنْ لا تؤكلَ إلّا في وقتٍ شديد الحرِّ، وفي وقت الْتهاب الأبْدان[3]، وأفضل أوقات الباردة التي[4] تكون بعدها الرّاحة والنوم.

وأما الفواكه الرَّطْبة[5]، فينبغي أنْ تُؤكل قبلَ الطَّعام، إلّا ما كان له إبْطاءٌ ووقوفٌ كثيرٌ في المَعِدَة، أو فيه قَبْضٌ وحُموضةٌ كالسَّفَرْجل، والتُّفّاح، والرُّمّان. والأجْود في حِفْظ الصحّة أنْ تُتجنّب الفواكه الرَّطْبة، ولا يُكثر منها، فإنْ أكْثر منها، فلْيستعمل الدواء[6] المُسْهِل والرياضة.

وينبغي أنْ يُتوقّى التُّخَم وثُقْل[7] الطَّعام يوماً[8]، ويُخفّف[9] الغذاء في الذي يَليه. فإن اتّفق ذلك في أيّام مُتوالية، فلْيشرب دَواءً مُسْهلاً من الأدوية القليلة الإسهال المستعدّة لإخْراج الثُّفْل، ودَفْعِه ونَفْيه[10] من المَعِدَة والأمعاء وجداول الكَبِد، كالإطْريفُل[11] الصغير المقُوّي بالأرياح والتزبد، وكالحَبّ المُتَّخَذ بالأفاويه، ومثل[12] جوارشن السَّفَرْجل المُسْهِل ونحو ذلك.

ومن الناس مَن لا يستَمْرئ بالأغذية [الغليظة، وتفسد في مَعِدَته الأغذية اللَّطيفة][13] فاغذِ هؤلاء[14] بما لايفسد مِعَدِهم، ويستَمْرونه[15]. وبالضدّ، فافعلْ

(١) هـ: في الفعل.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) هـ: البدم.
(٤) هـ: الذي.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) هـ: فيتلاحق بالدوا.
(٧) هـ: يقل.
(٨) من هـ.
(٩) هـ: تخفيف.
(١٠) هـ: تنفيه.
(١١) دواء مركّب من ثلاثة أخلاط. وهو نوعان: كبير وصغير. الخوارزمي، مفاتيح العلوم، ص٢٠٠؛ ابن سينا، القانون، ج٣، ص٣٤٨؛ الأنطاكي، تذكرة أولى الألباب، ج١، ١٢٤.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) ساقط في هـ.
(١٤) في النسختين: هآولا.
(١٥) هـ: لا يستمرونها.

[٣٦أ] بمَن حالُهُ ضدُّ حالِ هؤلاء[١]. ومَن كَثرُ فيه[٢] تولُّد [أحد الأخْلاط في مَعِدَته][٣]، فاجعل أغذيته [بما يضادّ طبع ذلك][٤] الخَلْط، ويمنع تولّده، إن شاء الله[٥].

(١) في النسختين: هآولا.
(٢) من هـ.
(٣) هـ: خلط ما.
(٤) هـ: ما يضادد.
(٥) ساقطة في هـ.

## الباب الثامن والعشرون

## في[1] ما يُوافق المَعِدَة العَليلة من الأطعمة المأكولة

يَنْبغي أنْ يُطعَمَ صاحبُ المَعِدَة الحارَّة الرَّخوة الضعيفة أوّل مرَّة من الطَّعام البارد القابض ما كان من البُقول، أو اللَّحْم، أو الفاكهة. ومن اللَّحْم الجَزور، ومن السَّمَك ما كان مَوْضوعاً في صبغة الخلّ والكَرَوْيا والكَمُّون والصَّعْتر والمِلْح.

وأما المَعِدَة الحارَّة اليابسة فينبغي أنْ يُطعمَ صاحِبُها - إذا كان البَدَن يابساً - من الأطعمة ما كان رَطْباً[2]، ليس فيه شيء من القوّة القابضة، ولا الحموضة، ولا اليُبْس. ويطعم من البُقول واللَّحْم والفاكهة ما كان مليناً[3] للبَطْن، من ذلك القَرْع والسِّلْق، من غير أنْ يُجعل في صِباغ، ولا يقرب من اللَّحْم ما كان في مَرَق [مما حذّرناه][4]، من ذلك النيرباجات والاسْفيذباجات.

وأما المَعِدَة الرَّخوة الضعيفة، [فـ]ـيُطعمُ صاحبُها من الفواكه السَّفَرْجل والكُمَّثْرى والبُسْر[5] العَفِن. وصاحبُ المَعِدَة اليابسة يُطعم صاحبُها[6] قبل كلِّ شيء من الفواكه[7] ما لان منها، من ذلك التَّمْر والموز والتّين، ويُطعمُ بعدَها الأشياء التي فيها بعض الحموضة.

---

(١) من هـ.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) هـ: ملين.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) البُسْر: درجةٌ من درجات نُضْج التَّمْر. لسان العرب، ج٤، ص٥٨ (بسر).
(٦) من هـ.
(٧) هـ: الفاكهة.

## الباب التاسع والعشرون

## [٣٦ب] في الحَرَكة قبل الطَّعام، والرِّياضة للأجسام

يَنْبغي أنْ يتحرّك كلُّ إنسانٍ قبلَ الطَّعام على قَدْر عادته وقوّته، إما بالركوب، وإما بالمشي. ولا ينبغي أنْ يبلغَ من ذلك ما يحسّ[١] منه بإعياءٍ واستثقال. ومن شأن الحركة إذا اسْتُعملت قبلَ الطَّعام أنْ تُذكي الحرارة الغريزية؛ فتلقى المَعِدَةُ الغذاءَ وهي حاميةٌ، ويكسب البَدَن خصباً وشدّة. ولْيتجنّب[٢] الحركة إنْ كان مثقل البَطْن، فإنّه إنْ كانت الحركةُ قبلَ الطَّعام حافظةً للصّحة، كذلك جالبةٌ للمرض.

(١) هـ: يخش.

(٢) هـ: يتجنب.

## الباب الثلاثون
## في دَفْعِ ضَرَرِ الغِذاء إذا تُخُوِّفَ منه الأذى

إذا أُدْمنت الأغذيةُ الرَّديئة، فلْيتلاحق بالإسْهال. وقد يُسْلَم من ضَرَرِها أيضاً بأنْ يُؤكل قبلَها أو بعدَها ما يكسر ويسكن عاديتها ويُصْلحها. ومَن كان تُسخنه الحَلْوى ويتأذى بها[1]، فلْيشرب عليها السَّكَنْجَبين[2]، [أو خلّ، أو يأكل رُمّاناً حامِضاً، ويأخذ من الأشياء الحامِضة، ويتعاهد الفَصْدَ والإسْهال للصَّفراء. ومَن كانت الأشياء الحامِضة كالسِّكْباج والقَريص[3]، والمَصوص، وغير ذلك تضرّه، فليأخذ بعدَها العَسَل، ويشرب شراباً عتيقاً. ومَن كان يتأذى بالأشياء الدَّسِمة الدَّهِنة، فلْيأكل عليها العَفِصَة[4] القابضة. ومَن كان يتأذى بالأشياء الدَّسِمة، فليأكل المُرّة والمالحة، كالعَدَس، والبلُّوط [٣٧أ] والمُرّي والكَواميخ والبَصَل، والثوم. ومَن كان يتأذى بضدّ هذه، فلْيسكن من عاديتها بالأشياء الدُّهْنية، والأشياء المَرَطِّبة المليِّنة. ومَن لم توافقه الأغذية الغليظة كالهَريسة والمَضيرة ونحوهما، فلْيجرع قبلَها أو بعدَها من المُرّي، ويزيد في الحركة والتَّعب، ويأخذ الكَمُّوني[5] والقاقلي[6]. فإنْ زاد منها في حال فلْيُسهل البَطْن بدواءٍ أقوى للإسْهال [و][7] للبَلْغَم.

---

(١) هـ: به.

(٢) هـ: السكمجبين. وما بعدها ساقط إلى نهاية الباب تقريباً.

(٣) كذا، ومرّت سابقاً: القريس.

(٤) الطَّعام العَفِص (فيه عُفوصَةٌ): هو الطَّعام الذي فيه مَرارة وتقبُّض يَعْسُر ابتلاعه. لسان العرب، ج٧، ص٥٥ (عفص).

(٥) من أنواع الجوارشنات (المعاجين)، ذكرها – دون أن يشرح تركيبها – ابن سينا في القانون، ج٣، ص٤٤١ في فصل الجوارشنات المسهلة وغير المسهلة. وذكرها عرضاً وفي مواضع كثيرة ابن البيطار في الجامع.

(٦) القاقُلي (بالتخفيف وآخرها ياء): نبتٌ كالأُشْنان فيه خضرة وملوحة ومرارة يسيرة، وله خاصية إسهال الماء الأصفر. ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٢٤٢؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٥٧٤.

(٧) إضافة يقتضيها السياق.

وأما الفواكه اليابسة، فما كان منها يسخن الأكل لها، فلْيشرب عليه السَّكَنْجَبين الحامِض، ورُبَّ الفواكه الحامِضة. وما كان منها ينفخ ويسقط الشهوة، ويبلّدها، فلْيجرع بعدها مَيْبة[١]، ثم يأخذ الكَمُّوني والزَّنْجَبيل المُربّى.

وأما الغليظة البَطيئة النزول، فلْيشرب عليها الشراب][٢].

ومَن أدْمن شُرْبَ ماء الثلج، فلْيُدْمن التعرّق في الحَمّام، ولْيتعاهد النقص بالأدوية المذكورة في هذا الباب إن شاء الله[٣].

## [آخر ما يتعلّق بالطبائع][٤]

(١) شرابٌ مُركَّب من السَّفَرْجل والخَمْر، ويسمى (جلنجبين) وتفسيره: الورد والعَسَل. الخوارزمي، مفاتيح العلوم، ص٢٠٠.

(٢) ساقط في هـ.

(٣) من هـ.

(٤) ساقط في هـ.

# الباب الحادي والثلاثون

# في عَمَل البَوارِد من الأطيار من قبل الطَّعام الحارّ

## صِفَة باردةٍ[١] من كتاب المأمون

يُؤخذ خلٌّ ومُرّي، وتُصَيَّر فيهما كُزْبَرة يابسةٌ، ودارْصيني، وفلفل، وصَعْترٌ يابسٌ ورَطْب، وكَمُّون، وكَرَوْيا، وكُزْبَرة رَطْبةٌ، ونَعْنَع، وسَذاب، وكَرَفْس، ولبّ الخِيار مع راسَن. [فاسْحقه، واخْلطه][٢]، وصبّه على الفَراريج المشويّة، أو الفراخ. [٣٧ب]

## باردةٌ[٣] أخرى من كتاب الواثق

تُؤخذ دجاجةٌ قد شُويت، فتُفصَّل وتُنضَّد في جام، ويُضرب خَرْدَلٌ معمولٌ بخلِّ خَمْرٍ جيِّد، وشيء من مُرّي وسكّر، ليكون مُزّاً[٤]. ويُذاب فيه جَوْز مَدْقوق، وقليل أنْجُذان، ويُصبّ على لَحْم الدَّجاجة في جامٍ حتى يغمرَها[٥]. ويُصبّ عليه زيت، ويقطَّع عليه سَذاب، ويُزيَّن بحبِّ رُمّان إن شاء الله[٦].

## باردةٌ طيّبةٌ كِسْرَويّة

يُؤخذ من الحِصْرِم المعْصور طَرِيّاً[٧] نحو رِطْل ماء، فيُقَطَّعُ[٨] فيه لُبُّ خيارةٍ صغيرةٍ أصغر ما يكون من التَّقْطيع، بعد أنْ يُقشَّر عن اللُبِّ لَحْمُ الخِيارة، ثم تُشقَّق

---

(١) الأصل: بارد.

(٢) ساقط في هـ.

(٣) هـ: بارد.

(٤) المزّ: بين الحامِض والحلو. الفيروزآبادي، القاموس المحيط، ج١، ص٧٢٣.

(٥) الأصل: يغيرها.

(٦) مكانها مخروم في هـ.

(٧) ساقطة في هـ.

(٨) ساقطة في هـ.

تَشْقيقاً متقارباً، ثم تقطَّع بسكّينٍ رقيق، ولا تقطِّع على شيء يغّير طعمه. ثم يُضرب ذلك اللبُّ بماء الحِصْرم، ويقطَّع معه شيء يسيرٌ من كُزْبَرة رَطْبة. ثم تُؤخذ فراريج رَواعي سِمان قد شُويت في التَّنُّور، وأُخرجت وفيها رُطوبة، فتفصَّل في جامٍ، وهي حارّة. ويُصبُّ عليها ذلك الصِّباغ[١] مع[٢] أوقيتين زيت عذب، ثم يُجعل ورقُ باذَرُوج، وورق صَعْتَر رَطْب، وُيزيَّن بقثاء[٣] مُقشَّر بقِطَع على مثل الدَّراهِم، ويبرَّد بثلج، ويقدَّم، إن شاء الله.

**باردةٌ خضراء**

يُؤخذ من ماء الكُزْبَرة الرَّطْبة نحو رُبْع رِطْل، ومن ماء السَّذاب وَزْن دِرْهَمَيْن، ومن ماء بَقْلَة الحَمْقاء أُوقِيّة، ومن الخلِّ رُبْع رِطْل. يُخلط ذلك كلُّه، ويُصبُّ عليه من الماء رُبْع رِطْل، ومن المِلْح قدر الحاجة، ومن الفلفل والزَّنْجَبيل والدّارْصيني والدّارفلفل[٤] وَزْن نِصْف دِرْهَم، ومن الخُولِنْجان [٣٨أ]، وَزْن[٥] رُبْع دِرْهَم، ومن الكَرَوْيا وَزْن دِرْهَمَيْن، ومن الفُسْتُق المُقشّر أُوقِيّة. فيُسْحق مع الأَبْزار[٦] خمسة دَراهِم سكّر طَبَرْزَد، ثم يُماث[٧] في الصِّباغ. وتُؤخذ فَراريج حارّة، فتُفصَّل، وتُجعل في جام، ويُصبُّ ذلك عليها، وتُترك حتى تأخذ طعم الصِّباغ.

(١) من هـ.
(٢) هـ: ويصب عليها.
(٣) هـ: بقثى.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) من هـ.
(٦) هـ: الأبزار مع.
(٧) أي يمزج. وفي النسختين: يمات. انظر لسان العرب، ج٢، ص١٩٢ (ميث).

## باردةٌ صفراء

يُؤخذ [من كلِّ واحدٍ من][1] الفلفل[2] والدّارْصيني والدارْفلفل والزَّنْجَبيل وَزْن نِصْف دِرْهَم. ومن الخُولِنْجان رُبْع دِرْهَم، ومن السُّنْبُل والقَرَنْفُل من كلِّ واحدٍ دانق، ومن الكَمُّون والكَرَوْيا والسَّذاب المقطع[3]، والأنْجُذان دِرْهَم، ومن السُّكّر ثلاثة دَراهِم. ثم يُؤخذ رُبْع رِطْل خلّ خَمْر، ومُرّي رِطْل، وماء صافي خمس[4] أواقي. يُضرب ذلك كلُّه، ويُجعل فيه من الزَّعْفَران نِصْف مثقال، ويُصبّ على فَراريج حارّة قد بُري عَظْمُها[5]، ويُصبُّ عليه زيت. وتُترك حتى تأخذ طَعْم الصِّباغ.

## باردةٌ مجرَّبة

تُؤخذ دجاجةٌ أو فَرُّوج، فيُشوى، ثم[6] اجعله في جام، و[7]خُذ لَوْزاً[8] فاقشره من قشرته، ودُقّه دقّاً ناعماً، واجعلْ فيه سُكّراً أو جلاّباً[9] عذباً، وصُبّه على الجام، واقطع عليه سَذاباً، وصُبَّ عليه زيتاً طيباً، وزيّنه بصُفْرة البَيْض، وحبّ الرُّمّان، إن شاء الله[10].

## باردةٌ لأبي جعفر البَرْمَكيّ[11]

يُؤخذ الفَرُّوج فيُشوى، ويُفصَّل، ويُلقى في جام. و[12]يُلقى فيه كُزْبَرة، وفلفل، وكَمُّون، ودارْصيني. ويُجعل فيه ماء حصرم، ويقطَّع فوقه[13] [٣٨ب]

---

(١) ساقط في هـ.
(٢) هـ: فلفل، وهكذا كل ما جاء بعدها: بدون ال التعريف.
(٣) الأصل: والمقطع.
(٤) هـ: خمسة.
(٥) الأصل: عظامها.
(٦) هـ: و.
(٧) هـ: ثم.
(٨) هـ: جوزا.
(٩) هـ: وخلا.
(١٠) من هـ.
(١١) يحيى بن خالد البرمكي، كان مُربّياً ثم وزيراً للخليفة هارون الرشيد، ثم أصبح ابنه جعفر وزيراً للرشيد.
(١٢) من هـ.
(١٣) هـ: عليه.

نَعْنَع، وطرخون، وصعتر رَطْب. ويُصبُّ عليه زيت طيّب، ويُقطَّع عليه أبْزار رَطْب، ويُزيّن حولَه بخيار مقطَّع، إن شاء الله[1].

## باردةٌ صنعتها أمُّ الفَضْل[2] للمهديّ[3]

يُؤخذ فَرُّوج رَطْب الشيِّ، ثم[4] يُقطَّع على المفاصل، ويُشرَّح الصَّدْر[5]، ويُصفُّ في جام. وتُؤخذ عشرون لَوْزة مُقشرة، فتُسْحق سَحْقاً ناعماً. ويُطرح مع اللَّوْز رُبْع رِطْل سكّر أبيض، ولُبُّ خيارتين، وتُسْحق مع اللَّوْز. ويُصبُّ عليه نِصْف رِطْل خلِّ خَمْر، ووَزْن[6] دِرْهَمَيْن مِلْح. ويُصبُّ عليه أُوقِيّة زيت، وأُوقِيّة دُهْن اللَّوْز. ويُضرب في غَضارة مع اللَّوْز والسكّر وغيره حتى يختلط، ثم يُصبُّ في الجام على الفَرُّوج، فإذا تشرَّب[7]، قُطِّر عليه نِصْف أُوقِيّة دُهْن اللَّوْز، وزُيِّن بخيار، وقُطِّع عليه صعتر رَطْب، ونَعْنَع، وباذَروج.

## باردةٌ بماء الرُّمّان تُعمل لَوْنَيْن[8]

يُعصرُ رُمّان حامِض، ويُصبُّ فيه شيءٌ من مُرّي وزيت. ويُقطع فوقَ الفَراريج نَعْنَع وخيار. وإن جُعل مكان المُرّي مِلْح وفُرِك فيه طاقات نَعْنَع، وتُرك حتى يأخذ طَعْمَه، وشُدِخ فيه سِنُّ ثوم، وتُرك حتّى يخرجَ طَعْمُه فيه، ثم يخرج ذلك، ويُصبُّ عليه زيت، ويُقطَّع عليه خيار، [صَلُح أيضاً][9] ويقدَّم، إن شاء الله.

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) هي زوجة يحيى بن خالد البرمكي، وكانت قد أرْضعت الخليفة هارون الرشيد.
(٣) هـ: للهادي. ولا يمكن ذلك، لأن العلاقة بين الخليفة الهادي والبرامكة كانت سيئة للغاية.
(٤) هـ: و.
(٥) هـ: على الصدر.
(٦) الأصل: قدر.
(٧) في هـ: شرب.
(٨) الأصل: لونان.
(٩) إضافة يقتضيها السياق، ليتمّ المعنى.

**باردةٌ دَكْناء**

يُحلُّ[1] مِلْحٌ[2]، وسكّرٌ كثير[3] في الخلّ، [ويُذاق أوّلاً أوّلاً، حتّى يحصل الطعم اللذيذ][4]، ويُلْقى[5] فيه [بعد ذلك][6] سُنْبُل مَسْحوق شيء صالح، حتى يظهر لونُهُ وطعمُهُ فيه. ويُصبُّ عليه زيت. ومَن أحبَّ، تركه تحتَ الفَراريج، ومَن شاء [٣٩أ] زاد فيه قاقُلّة[7].

**باردةٌ برَخْبين لها[8] أيضاً**

يُؤخذ فَرُّوج سَمين، فيُغسل ويُمَلَّح تمليحاً جيّداً. ثم تُؤخذ أُوقِيّة رَخْبين، فتُداف في غَضارة نظيفةٍ[9] بالماء، وتُصفّى بالمُنْخُل. ويُصبُّ عليه أُوقِيّة زيت مغسول، ثم يُلطخ به الفَرُّوج داخله وخارجه، ثم يُجعل في سَفُّود، ويُدَوَّر على النّار كَرْدَناج[10]. ويكون الباقي من الرَّخْبين تطليه عليه بريشة، ويكون شيُّهُ[11] رَطْباً. ثم يُقطَّع على مفاصله، ويُشرَّح صدرُهُ، ويُنضَّد في جام، ثم تُؤخذ أُوقِيّة فُسْتُق مُنقّى مقشر، فيُسْحق سَحْقاً ناعماً مع رِطْل سكّر طَبَرْزَد، وثلث رِطْل خَلّاً حامِضاً[12]، وأوقيتين من ماء لبِّ الخِيار، ونِصْف دِرْهَم مِلْح أندراني. فتُصبّ على

(١) هـ: يوخذ.
(٢) بعدها في هـ: كثير.
(٣) بعدها في هـ: يحل.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) الأصل: فيقلى.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) كذا في النسختين، وتأتي أيضاً قاقُلّى (وليست القاقلي)، وهو وجه من وجهين تكتب بهما في المصادر، وهي من الأفاويه العطرية، ولها صنفان: كبير وصغير. حبٌّ أكبر من النَّبق بقليل. له أقماعٌ وقشر، وفي داخله حبٌّ صغار مرُبّع طيّب الرائحة ذودسم أغبر وهو حرِّيف يحذي اللسان كالكبابة مع قبض وعطريّة. وقشره وأقماعه أشدّ قبضاً وقوّته حارّة. ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٢٤١.
(٨) لعلّه يقصد أم الفضل سابقة الذكر.
(٩) الأصل: نصيفه.
(١٠) في النسختين: كرذباج، وقد مرّ التعليق عليها.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) هـ: خل حامض.

الفَرُّوج الذي في الجام، فإذا تَشرَّب ذلك الصِّباغ، قُطِّع على لبِّ خيـارتين تَقْطيعـاً صغاراً، ويُصبُّ عليه أُوقِيّة زيت، ونَعْنَع، وباذروج صغار، فيقدَّم إن شاء الله.

## صِفَة باردةٍ مَعْجونة

يُقطَّع لَحْم دَجاجةٍ مشويّة باردة أصـغر[1] مـا يكـون، ويُقطَّـع كـذلك راسَـن وكُزْبَرة رَطْبَة، وكَرَفْس، وسَذاب، ونَعْنَـع، وطَرْخـون، وصَـعْتَر رَطْـب، وخيـار وَزَنْجَبيل مُرّياً. ويُفتُّ فيه طَلْع وصُفرة بَيْض مصلوق[2]، ويُعجن بخلِّ خَمْر ومُرّي وكُزْبَرة يابسة، وفلفل، وكَرَوْيا، ودارْصيني، ويُصيَّر مثل الفُرْنِيّة[3]. ويُزَّين ببَياض البَصَل المُقطَّع، وبالزيتون الأسْود المقطَّع[4]، والشَّلْجَم[5] المُصَبَّع[6].

## باردةٌ سَوْداء

[٣٩ب] يُدقُّ زَبيب أسود دقّاً ناعماً، ويُمرس بَقْليل خـلٍّ ويُـصفّى، ويُطـرح عليه دارْصيني يسير، وخُولِنْجان شيء صـالح، وقليـل زَنْجَبيـل، ويُـصبُّ عليـه زيت، ويقطَّع فوقه قليل سَذاب[7]، [ويُجعل على الفَرُّوج][8].

## صِفَة باردةٍ أخرى

يُؤخذ فَرُّوج مشوي، ويُفصَّل في جام، وتُؤخـذ عـشرين لَـوْزة مقـشرة مـن قشرتها، فتُسحق سَحْقاً ناعماً مع وَزْن خمسة دَراهِم سُكَّر طَبَرْزَد، ورُبْع رِطْل خـلٍّ

(١) الأصل: وأصغر.
(٢) هـ: البيض المصلوق.
(٣) الفُرْنِيّة: اشتقّ اسمها من الفُـرْن، وهـي الخُبْـزة الكبيرة، الثخينة الغليظة. لسان العـرب، ج١٣، ص٣٢٢ (فرن)؛ السامرائي، التكملة، ص٢٨.
(٤) هـ: المقطع الأسود.
(٥) هـ: السحم.
(٦) لعلّه قصد المقطّع على شكل أصابع.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) من هامش هـ.

خَمْر، ورُبْع رِطْل ماء صافي[1]، ووَزْن نِصْف دِرْهَـم مِلْحـاً دَراني[2]، ووَزْن دانقـين زَنْجَبيلاً[3]، ووَزْن دانق دارْصيني مَسْحوق. ثم يُصبُّ على الفَرُّوج، ويقطَّع عليـه نَعْنَع وكَرَفْس وسَذاب قليل، ويُقطَّر عليه زيت، إن شاء الله.

**باردةٌ سَوْداء أخرى[4]**

يُؤخذ خلّ، ويُجعل فيه حاجته من المِلْح[5]، ويُطـرح عليـه كَرَوْيـا مَـسْحوق مَنْخول شيء صالح، وشيء من دارْصيني، وخُولِنْجـان. وتُفَـسَّخُ الفَـراريج فيـه، ويُصبُّ عليه زيت، ويُقطَّع فيه شيء يسير من سَذاب وخيار. ومَن أحبّ[6]، قَطَّـع لَحْم الفَراريج والدَّجاج صِغاراً صِـغاراً[7] بالـسِّكّين، وجعـل الـصِّباغ عـلى قَـدْر اللَّحْم، وقطَّع[8] فوقه كَرَفْس ونَعْنَع بعد الزيت.

**ولإبراهيم بن المهديّ [في باردة][9]:**

إذا شـئتَ أكْـلَ الطَّيِّبـاتِ مُعجَّـلاً ... فباردةٌ[10] في الصَّيف إنْ كنتَ آكِلا

فهيّيء لهـا جـزأين: لَـوْزاً وسـكّراً ... وهَيّئ لها[11] جزأين: خلًّا وخَرْدَلا

وخلّطه في جـامٍ بتجلـيس عُـصْفرٍ ... يصيرُ صِباغاً للخروف مُنـشـلا[12]

وتجمـعُ بَقْـلاً مـعْ خيـارٍ مُقـــشّرٍ ... وقثّـا وفَقّوسـاً ورُمّـان مجمــــلا

[٤٠أ] فتقطع كلَّ البَقْل قطعاً ملطّفاً ... وتنثُرُهُ[13] في الجـام نثـراً مكـلّـــلا

---

(١) الأصل: صافياً.
(٢) هـ: اندراني.
(٣) هـ: زنجبيل.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) الأصل: الملحم.
(٦) من هـ.
(٧) هـ: صغار صغار.
(٨) هـ: يقطع.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) هـ: فبادر به.
(١١) هـ: لنا.
(١٢) هـ: مبللا.
(١٣) هـ: نثره.

| | |
|---|---|
| وتخلط بالقثّا[1] الخِيار مقطّعاً | وكنْ عندَ صبِّ الزيت فيها مقلِّلا |
| وتأخذ فَرُّوجاً لطيفاً مُسمَّناً | فتحكمه شيّاً ونُضْجاً مُخْلخلا |
| وفصِّلْه أعضاءً لطافاً بمُدْيَةٍ[2] | وصَفِّفْه فوقَ الجام صفّاً مُعَدّلا |
| وزيّنه بالرُّمّان من فوق وَجْهِهِ | وباللَّوْز والزيتون شذراً مُفصَّلا |
| فكُلْها هداكَ الله إنْ كنتَ آكِلاً | لأمثالها قبلَ الطَّعام مُعجِّلا |

## باردةٌ بماء الرُّمّان على عَمَل الجُرْجانيّة لأبي إسحاق[3]

يُؤخذ رغيفُ سَميذ بائت، فيُفت فتّاً[4] ناعماً، ويؤخذ حُلالُهُ[5] منه. ويُعصر من ماء الرُّمّان الحامِض باليد في غَضارة[6] قَدْر ما يبتلّ اللُّباب، ويُصفّى بمُنْخُل، ويُطرح فيه مِلْح أندراني مَسْحوق قدر الحاجة، وأوقيتين سكّر طَبَرْزَد، و[7]وَزْن دانقين دارْصيني، ويُصبُّ على الخُبْز في غَضارة نظيفةٍ، ويُترك حتى يتشرَّب، ثم يُقلبُ في غَضارة مبسوطةٍ. يُقطَّع عليه كَرَفْس، وسَذاب، ونَعْنَع، وباذروج، وصعتر رَطْب يقطَّع صغيراً. وتُؤخذ أوقيتين زيت مَغْسول[8]، وأوقيتين دُهْن لَوْز[9]، يُخلطان. ثم يُصبُّ على الثريد.

ويُعمد إلى فَرُّوج كَسْكَريّ[10]، فيُعمل[11] كَرْدَناج رَطْب، ثم يُقطَّع على مَفاصله، ويُصفَّف[12] حولَ الثريد في الوقت [الذي يُقدَّم، إن شاء الله][13].

---

(١) هـ: البقل.
(٢) هـ: بميدة.
(٣) هـ: لاسحق. ولعلّه إبراهيم بن المهدي.
(٤) من هـ.
(٥) كذا، ولعلّ المقصود: لبابه.
(٦) هـ: الغضاره.
(٧) من هـ.
(٨) ويسمى زيت أنْفاق أيضاً. وقد مرّ تعريفه.
(٩) هـ: اللوز.
(١٠) نسبة إلى كَسْكَر، وهي كورةٌ واسعةٌ، قصبتها واسِط. ياقوت، معجم البلدان، ج٤، ص٤٦١.
(١١) هـ: فيعمد.
(١٢) هـ: يصف.
(١٣) ساقط في هـ.

## بابُ[١]

## قَوانص وكُبود [سبيلُها أنْ تُقدَّم على الموائد مع البَوارد][٢]

يُعمل[٣] ببيض، وأبْـزار رَطْـب عجّـة مـشويّة[٤]، [وعجّـة بـالأبْزار الرَّطْبـة بالبَصَل ساذجة][٥] [٤٠ب].

وتُعمل مَقْلوّة بزيت ومُرّي ويُرشُّ عليها شيء من الماء لتترَطَّب، ويصير فيهـا مثل المَرَقة اليسيرة. ثم يُفقص عليها بَيْض.

ويُعمل على هـذه الـصِّفة، ويُـترك حتـى يجـفّ. ثـم[٦] يُـصبُّ عليهـا بَـيْضٌ مفقوص، وتُحرّك حتى ينشف البَيْض أيضاً. ويُرشُّ عليهـا مُـرّي لتكـونَ راجحـةَ الماء. وتُعمل بخلٍّ وكَرَوْيا.

وتُعمل أيضاً[٧] بُمرّي وَحْده وزيت.

وبأيِّ هذه الأصْناف عُمِلت، فينبغي أنْ تَقْطَعَ العَصَبَتَيْن اللّتين من جـانبَيْ كـلِّ قانصة، وتَرْمي بها. ومَن أحبَّ، قَطَّع[٨] ذلك مع الكُبود صِـغاراً، أو قَطَّـع الكُبـود[٩] نِصْفين. وتُتْرك كلُّ قانصةٍ ثلاث[١٠] قِطَع، بعد إخراج[١١] عَصَبَيْها. وتُـسلق[١٢] كبـدُ خروفٍ أو جَدْي سَلْقةً خفيفةً، ثم تُـشرَّح، وتُطحـن بُمـرّي وزيـت وقليـل فلفـل. ويُقدَّم، إن شاء الله.

---

(١) هـ: باردة.
(٢) هـ: تقرن بالبوارد على المايده.
(٣) هـ: يعمد.
(٤) هـ: ومشوشه.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) هـ: و.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) هـ: بثلث.
(١١) هـ: اخرج.
(١٢) هـ: وسلق.

ولأبي إسحاق[1] فيها :

مــا في الطَّعــام البــاردِ المُعَــــدِّ　　أطيـبُ مـن لَحْـم الـدَّجاجِ عــندي

يُؤكـلُ مـشوّياً[2] بـماء الحِـصْـرِمِ[3]　　ألــذَّ مــا تأكلــه مــن مَطْعَــــمِ

فاعمـلْ لـه بعـدُ صِـباغاً عَجَبـا　　تأكلــه يــا صــاحِ أكْـلاً طيّبـــا

اعمـــدْ إلى عُـــصارة الرُّمّـــانِ　　وسُـــكَّرٍ عَـــذْبٍ وزَعْفَـــرانِ

وخَـــرْدَلٍ بـسُـكَّرٍ وجَـــوْزِ　　وخـــلِّ خَمْــرٍ حـــاذقٍ ولَـــوْزِ

وألْــقِ فيــه صَــعْتراً وفلفـــلا　　وأنْجُـــذاناً أبيـــضاً وسُـــنْبُلا

ودارصـــينياً ومُريـــاً وافـــرا　　وكُزبــراً رَطْبــاً وجُبنــاً ناضـــرا

واقطـع سَــذاباً وافــراً ونَعْنَعـــا　　واجعلـه بالزيـت النقـيّ مُـشبَــعا

وبعـــدَ هـــذا كَرْوَيــا وراسَـــنا[4]　　يجـــيءُ كـــالوَشْي إذا مازيّنـــا

[٤١أ] وباذَروجاً وكَرَفْساً ناعمـــا　　تلقــى صَــلاحاً وطعامــاً سالمـــا

---

(١) هـ: وله. ولعله إبراهيم بن المهدي.
(٢) الأصل: مشيويا.
(٣) هـ: حصرم.
(٤) هـ: مراسنا.

## الباب الثاني والثلاثون

# في عَمَل المُطجَّنات من الطيور المُسمَّنات

المُطَجَّنات تُتَّخَذ من الطيور مثل: الدَّجاج والفَراريج[1] والفراخ والدُّرّاج والطَّيْهوج والشَّفانين والقَنابر والعصافير. وصَنْعُة[2] ذلك واحدة[3]، إلّا أنّ ما صَلُبَ لَحْمهُ من هذه الأجناس[4] ينبغي أنْ يُزادَ في مائِهِ[5] إذا جُعل على النّار مع الزيت لينضج بالماء قبلَ أنْ يُقلى[6] بالزيت. إذا كان كلُّ لَحْم يُقلى بالزيت قبل أنْ ينضج بالماء، فإنما يزيده القَلْي صلابةً، وإبْطاء في المَعِدَة.

وكما إنّ أصْلَ الطَّباهَجات الطَّباهَجة المُتَّخَذة بالخَلِّ[7] والمُرّي والفلفل فقط، ثم تُغَيَّر بعد ذلك بألْوان الأبازير، فكذلك[8] هذه من المُطَجَّنات، يُعمل منها بعد أنْ يُجعل فيها من الأبازير شيءٌ يخالف به ما في غيرها.

### صفة مُطَجَّنة

يُؤخذ فَرُّوج سَمين فيُفصَّل، ويُفتح صَدْرُهُ، وظهرُهُ وزِمِكّاته[9] بالسِّكّين من داخل حتّى ينبسط كلُّ واحدٍ منها، ويُغسل ويُجعل في قِدْر. ثم يُصبُّ عليه من الزيت نحو ثلث رِطْل، ومن الماء مثله، ومن المِلْح وَزْن دِرْهَم. ويُقلى حتّى ينشف ما فيها من الماء، ثم يُصَبُّ فيها من الخَلِّ ثلث رِطْل. ويُديم[10] تحريكها حتى يتقلّى

(١) ساقطة في هـ.
(٢) في النسختين: الصنعة.
(٣) الأصل: لكل واحد.
(٤) هـ: الاشيا.
(٥) هـ: فيه ما.
(٦) الأصل: يلقى.
(٧) هـ: من الخل.
(٨) هـ: وكذلك.
(٩) الزِّمِكَّى: منبت ذنب الطائر. الفيروزآبادي، القاموس المحيط، ج٢، ص١٢٤٨.
(١٠) هـ: يدمن.

اللَّحْم وينضج الخلّ. ثم يُصبُّ فيها من المُرّي رُبْع رِطْل، ويذرُّ عليها مـن الفلفـل مثقال. وتُرفع عن النّار إلى وقت الحاجة.

واعلمْ أنه لا فرقَ بين الطَّباهَجات والمُطَجَّنات [٤١ب] إلّا أنّ الطَّباهَجـات تُتَّخـذ مـن لُحـوم ذوات الأرْبـع، والمُطَجَّنـات تُتَّخـذ مـن لُحـوم الطَّـيْر. ولُحـوم الطَّباهَجات مُشرَّحة، ولُحوم المُطَجَّنات مُفصَّلة بعظامها. إلّا أنّ كلَّ مـا نَفـع[١] في المُطَجَّنات، نفع[٢] مثله في الطَّباهَجات. ولم أرَ أحداً من أهل المعرفة بالطَّبْخ يُلقـي الكُزْبَرة في شيء من المُطَجَّنات ولا[٣] الطَّباهَجات.

## مُطَجَّنة بفَراريج سِمان

يُؤخذ من[٤] الزيت [بقدر الحاجة][٥]، فيُجعل في قِدْرٍ، ويُغلى غليةً جيّدةً، ثـم تُؤخذ فَراريج مُفصَّلة، فتُطـرح[٦]. وشيء[٧] مـن مِلْـح دَراني[٨] مَـسحْوق، ويُقـلى بالزيت، فإذا احمَرّ الوَجهْان[٩] جميعاً، حُرِّكت بمِغْرفة، ثـم يُـصبُّ[١٠] عليهـا قليـلُ خلّ[١١] خَمْر وماء حتى تصيرَ مُزّة. وإذا نَضَجَ الخـلّ[١٢]، رُشّ عليهـا قليـل مُـرّي. واطرحْ فيها طاقاتِ سَذاب، وحرِّكْها حتى تخرج رائحة السَّذاب، ثم بَزِّرْها بفلفل وكَمُّون، فإذا احْتيج إلى غَرْفها، جُعل فيها شيء من لُباب الخُبْز مَفْتـوت، وأخـرج السَّذاب الأوّل منها، وقَطِّع عليها سَذاباً طريّاً، إن شاء الله.

---

(١) هـ: يقع.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) من هـ.
(٥) هـ: شى صالح.
(٦) هـ: ويجعل.
(٧) الأصل: فيه شي.
(٨) هـ: اندراني.
(٩) هـ: الوجهين.
(١٠) هـ: صب.
(١١) من هـ.
(١٢) هـ: بالخل.

### مُطَجَّنة للمأمون[1]

تُقطَّع فراخٌ أعضاءً[2]، وتُقلى بالزيت المغسول. [ويُرشّ عليها مُرّي وخلّ وفلفل وكُزْبَرة][3]. ويُرشّ عليه[4] ماء، ويذرُّ عليه[5] فُسْتُق مَسْحوق[6]، وسُكَّر مَدْقوق[7]. ويُغرف، ويُقطَّع عليه سَذاب.

### مُطَجَّنة بصُدور[8] الدَّجاج لابن المهديّ

تُؤخد صُدورُ الدَّجاج فُتشرَّح، وتُقطَّع صِغاراً، وتُقلى بالزيت[9] حتى تبدأ تنضج، ويُلقى عليها[10] فلفل وكُزْبَرة رَطْبة، ويُرشّ عليها [خلّ ومُرّي، ويُذرّ عليها][11] لَوْز مَسْحوق، إن شاء الله[12].

### مُطَجَّنة واثقية[13]

[٤٢أ] يُؤخذ فَرُّوج كَسْكَري أو فَرْخين، فيُستخرج[14] لَحْمها، ويُعمل[15] منه جَرْدَق[16]، ويُجعل[17] في قِدْر، ويُجعل معه من البَصَل المقطَّع ثلث رِطْل، ومن الكُزْبَرة الرَّطْبة المقطَّعة نِصْف أُوقِيّة[18]، ويُصبُّ عليه من الماء ضِعْفُ غَمْر، ومن الزيت العذب ثلث رِطْل، ومن المِلْح قدر الحاجة[19]، ويُجعل على النّار حتّى يغلي غليةً. ثم يُؤخذ[20] من الكَمْأة المُصلحة مثل وَزْن اللَّحْم فتُقطَّع أجلّ من تقطيع

(١) هـ: المامون.
(٢) من هـ.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) هـ: عليها.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) من هـ.
(٧) الأصل: مدقوقان.
(٨) الأصل: بصدر.
(٩) هـ: بزيت.
(١٠) هـ: عليه.
(١١) ساقط في هـ.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) نسبة للخليفة الواثق.
(١٤) هـ: فيشرح.
(١٥) هـ: يعمد.
(١٦) الجَرْدَق: الرغيف الغليظ. الجواليقي المعرب، ص٩٥.
(١٧) هـ: يعمل.
(١٨) هـ: رطل.
(١٩) هـ: شي صالح.
(٢٠) هـ: تاخذ.

الجَرْدَق، وتُلقى[١] في القِدْر، وتُترك حتّى ينضجَ كلُّ ما فيها، ثم يُلقى فيها من[٢] الكُزْبَرة اليابسة[٣] ما حَمَلت رؤوس[٤] الأصابع مَضْمومة، ومن الفلفل وَزْن دِرْهَم[٥]، ومن الزَّنْجَبيل والخُولِنْجان من كلٍّ واحدٍ نِصْف دِرْهَم، ومن الدّارْصيني دِرْهَم، وتُحرّك.

وتُؤخذ خمسة عشر بَيْضة فتُفقص[٦] في غَضارة، وتُضرب بشيء من كُزْبَرة رَطْبة[٧] ونَعْنَع مُقطَّعَيْن، ثم تُصبُّ في القِدْر، وتُحرّك حتّى يتقَطَّع البَيْض، ويختلطَ بالجَرْدَق والكَمْأة. وتُغسل جوانبُ القِدْر، وتُغطّى إلى وقت الحاجة. وليكنْ صَبُّ البَيْض في القِدْر بعدَ أنْ تُرفع عن النّار، وقبل أنْ يَسْكُن غليانُها.

## لونٌ آخر إبراهيميّ

صَنْعتُهُ مثل صَنْعة اللَّوْن الذي قبله، إلّا أنَّ فيه نِصْف رِطْل خلّ مُدافاً[٨] بوَزْن دِرْهَم[٩] زَعْفَران، وليس فيه من المِلْح إلّا وَزْن نِصْف دِرْهَم، وفيه من المُرّي الرازيّ رُبْع رِطْل، وسائر عمله مثل عَمل اللَّوْن الذي قبله.

## مُطَجَّنة عَمِلَها أبو سمين للواثق

يُؤخذ فَرُّوجين، فُتفصّل أعضاؤهما[١٠]، وتُطرح[١١] في قِدْر، ويُصبُّ عليه رُبْع رِطْل [٤٢ب] زيت، وشيء من مِلْح أندراني، وكفُّ حِمَّص، ومن الماء ما يغمره، ويُقلى حتى يُقارب النّضج، ويُصبُّ فيه نِصْف رِطْل خلًّا، فإذا قارَبَ النُّضج، طُرِح في القِدْر كفُّ [كُزْبَرة رَطْبة، وشيء من][١٢] كُزْبَرة يابسة، وباقة نَعْنَع، وأوقيتين مطبوخ، أو مِشْمِش عتيق جيّد.

---

(١) الأصل: تقلى.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) بعدها في هـ: فيها.
(٤) هـ: اربع.
(٥) هـ: درهمين.
(٦) الأصل: فتفض، هـ: فتفقس.
(٧) هـ: الرطبة.
(٨) هـ: مداف.
(٩) هـ: درهمين.
(١٠) هـ: اعضا.
(١١) بعدها هـ: تلك.
(١٢) ساقط في هـ.

**مُطَجَّنة أخرى [اشْتهاها الرشيد على مَسْرور الخادم]**[١]

تُؤخذ أرْبعة[٢] فَراريج طريّة، جيّدة الصُّدور، وأرْبَعة أفراخ[٣] سِمان، وتُقطَّع أطرافُ أجنحتها وأطرافُ أفخادها، وتُغسل وتُلْقى في بُرْمة ضَيّقة الرأس[٤]. ويُصبُّ عليها من الزيت رِطْل[٥]، وشيء من مِلْح أندراني، وتنصبه على النّار. فإذا احمرّ، نُضِحَ عليه نِصْف رِطْل خلُّ خَمْر. ولا تزال تُحَرِّكه حتّى ينشفَ الخلّ، ويُحْمَل على[٦] النّار ثانية، ثم تسقيه فلفل وكُزْبَرة، ثم ترشّ عليه أيضاً[٧] من الخلّ قَدْر مِغْرَفَتَيْن، وتُسقّيه قَدْر[٨] مِغْرَفة مُرّي نَبَطّي، وتُلقي عليه باقة سَذاب، وباقة[٩] كَرَفْس. وتُلقي عليه [من مقطَّع لُبِّ خيارة][١٠] مَبْلولة بمطبوخ، وتُحَرِّكه تحريكاً جيداً، ولا تكون مرقته ثخينة.

أنشدني أبو الحسين لبعضهم [في مُطَجَّنة][١١]:

مُطَجَّناتٌ من فِراخٍ فيّقِ ... مقلوّةٌ بالشَيْرَج المُغرَّقِ

فيهّن دُهْنٌ من سَذابٍ مشرقِ ... كريح مِسْكٍ في الإنا مُفَتَّقِ

ما بين منثورٍ وبين مُحْرَقِ ... كزهرة الغُصْن الأنيق المُورِقِ

تحْمِلها خَمْصانةٌ في قُرْطُقِ ... وخدُّها مثل الشقيقِ المشرِقِ

---

(١) الأصل: "اختارها الرشيد عملها طَبّاخ مسرورللصغير". ومع تقارب الجملتين، إلا أننا فضّلنا عبارة هـ لوضوحها. ومسرور الصغير لم نجد له ذكراً فيما اطلعنا عليه من مصادر. لكن مسرور الخادم ويُسمّى مسرور الكبير كان أحد رجال الرشيد المقرّبين، وهو الذي تولّى قَتْل جعفر البرمكي. وكان الرشيد قد ولاّه بعض الأعمال الهامة كالبريد. انظر: ابن الجوزي، المنتظم، ج٩، ص١٩٤؛ الصفدي، الوافي، ج١١، ص١٦٥.

(٢) هـ: اربع.

(٣) الأصل: افرخ.

(٤) ساقطة في هـ.

(٥) هـ: عليه رطل زيت.

(٦) هـ: عليه.

(٧) ساقطة في هـ.

(٨) ساقطة في هـ.

(٩) من هـ.

(١٠) هـ: مغرفة من خيارة رطبة.

(١١) ساقط في هـ.

و لابن الرّوميّ[1] في [عَمَل مُطَجَّنة][2]:

| | |
|---|---|
| يا مَن تحبُّ الأُكُلَ اللذيذا | من قبل أنْ تُقدّم[3] النبيذا |
| [٤٣أ] فاعمدْ لفَرُّوجٍ[4] يكون كَسْكَري | وفرخ شِفْنين سَمينٍ عسكري |
| فاخْلطهما يا صاحِ بعدَ السَّمْطِ | بلَحْم فرخٍ من فراخِ البَطّ |
| واستعمل التفصيلَ للجميعِ | عضواً فعضواً وافرَ التقطيعِ |
| ثم اجمع الأعضاءَ في قِدْرِ حَجَرْ | واصْبب من الزيت عليها بقَدَرْ |
| واخلطْ به[5] الشَّيْرَج كي يُطَيِّبَهْ | ويُكْسِبَنْه[6] لذةً ويُعذبَهْ[7] |
| واقْليه بالدُّهْنين أو يحْمَرُّ | فباحْمِرار اللَّحْم تمَّ الأمْرُ |
| وشَرِّحا[ـنْ] مِنـ[ـهُ] طريَّ اللَّحْم | ثم اشْوِهِ من بعد فوقَ الفَحْمِ[8] |
| حتى إذا ما نضجت وقَسَّبت[9] | عمدت إلى مُرْي لها فَرُشَّت |
| منه عليها مثل ما يكفيها | ودارْصينيّ فقدّر[10] فيها |
| ثم اغترفْها بعدُ في غَضارة | مَبسوطةٍ رقيقةٍ مُدارة |
| ثم اكْسِها زهراً من السَّذابِ | واجعل لها طوقاً من الكَبابِ |
| ثم ابتدىء بأكلها في الأوّلِ | فإنّها من أطيب المُعجَّلِ |

(١) لم نجدها فيما اطلعنا عليه من طبعات ديوان ابن الرومي، ومصادر أخرى.
(٢) هـ: المطجنة.
(٣) هـ: يشرب.
(٤) هـ: اعمد إلى فروج.
(٥) هـ: بها.
(٦) هـ: يكسبه.
(٧) هـ: يدبه.
(٨) هذا البيت من هـ فقط.
(٩) هـ: ومشت. وقَسَّب: أي تحمّر.
(١٠) هـ: قدر. وعجز هذا البيت مكسور.

## الباب الثالث والثلاثون

# في صَنْعة البَوارِد من السَّمَك الطَّريّ و[1] المالح البحريّ

### صِفَة سَمَك مَحْشُوّ

تأخذ سَمَكةً بقَدْرِ ما تراه، ولتكن كبيرةً، فاسْلخها مما يَلي قَفاها، ولا تشقّ بَطْنها. وليكن رأسُها وأجنحتها وذنبها[2] مع الجلد سالماً[3]. ثم خذ اللَّحْم وارْمِ المَرارة[4]، واعْزل البُطون. وخذ من لَحْم السَّمَك من غيرها ما[5] تحشو به جِلْدَ السَّمَكة التي سُلخت ما تكتفي به. ثم أخرج العظام[6] كلَّها[7]. وخذ اللَّحْم، فدقّه على لوحٍ بسكّين دقّاً. ثم ألقِ عليه شيئاً من المِلْح[8]، واسْحقه سَحْقاً[9] جيّداً حتّى يصيرَ [٤٣ب] مثل الدِّماغ. ثم افقص عليه البَيْض واسْحقه معه. ثم اجعلْ[10] فيه شيئاً من سُكَّر وعَسَل. ثم اجعلْ فيه من الأفاويه سُنْبُلاً وقَرَنْفُلاً[11] ودارْصيني وَزَنْجَبيلاً وفلفلاً وكَمُّوناً وكَرَوْيا مَدْقوقة[12] بقَدْر ما تحتاج إليه، وماء كامَخ و[13]زيت. ثم خذ السَّذاب الرَّطْب[14]، وكُزْبَرة رَطْبة، فيقطَّع وتجعلُه[15] فيه، وتجعلُ فيه لَوْزاً مقشراً وسِمْسِماً[16]، ثم اخلطْه واحشو به جِلْدَ السَّمَكة التي سُلخت حَشْواً جيّداً، وفيه الرأس والأجنحة

---

(١) الأصل: ومن.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) هـ: كما هو.
(٤) هـ: بالمرارة.
(٥) من هـ.
(٦) هـ: الطعام.
(٧) هـ: اجمع.
(٨) هـ: ملح.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) الأصل: تجعل.
(١١) هـ: سنبل وقرنفل. وكذلك زنجبيل وفلفل وكمون.
(١٢) هـ: مدقوق.
(١٣) هـ: أو.
(١٤) هـ: سذاب رطب.
(١٥) الأصل: فقطع واجعل.
(١٦) هـ: لوز مقشر وسمسم.

والذنب. وإن كانت السَّمَكة كبيرة[١]، شققتَ لها قَصَباً[٢]، فربَطتها به بالطول، ثـم تشدّها بخيوط في موضعين أو ثلاثة، وتدلّيها في التَّنُّور على آجُرّ قد[٣] فُـرش عـلى طول السَّمَكة، واكبسْه على النّار كَبْساً جيّداً. ثم ضع[٤] السَّمَكة [على الآجُرّ حتّى تَشْتوي][٥] على مهل. فإذا اسْتَوَت[٦]، فأخرجها، واجعلْ معها صِباغاً مـن بعـض الصِّباغات، وقَدِّمها، إن شاء الله.

## صِفَة هَلام من السَّمَك

تُؤخذ سَمَكة[٧] من السَّمَك الطريّ الكبار، فتُقشر حتّـى لا يبقـى عليهـا شيء مـن الفلوس[٨]، ثم تشقّ بَطْنها، ويُلقى[٩] ما فيها، ثم تُغسل غَسْلاً جيـداً، ثـم تُقطَّـع تقطيعـاً وَسَطاً، ثم تُسلق[١٠] بالماء[١١] والمِلْح حتّى تنضج. ولا تبلـغ بـه[١٢] التَّهَـرّي، ثـم تخرجـه وتغمره في ماءٍ بارد، ثـم تجعلـه في [خِرْقـة خـامٍ غلـيظٍ، أو صـوف قطعـة قطعـة، بعـد تنشيفه][١٣]، ثم تعصره بين [لَوْحين برفق، أو بين يديك][١٤] حتّى يسيلَ مـاؤه، [وتجعلـه على طَبَق من خِلاف[١٥] حتّى تنشف رطوبتـه][١٦]. واجعلـه في خـلِّ خَمْـر، وألـقِ عليـه [٤٤أ] أبْزار الهَلام، ثم ارفعه، فإنه يبقى في الصَّيف أيّاماً طويلة كثيرة، وهو طيّب.

---

(١) بعدها في هـ: ثم.
(٢) هـ: قصب.
(٣) هـ: وقد.
(٤) هـ: توضع.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) الأصل: اشتوت، وبالوجهين يتمّ المعنى.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) أي قشور السَّمَكة.
(٩) الأصل: تلق.
(١٠) في النسختين: تصلق.
(١١) الأصل: بالخمر.
(١٢) من هـ.
(١٣) هـ: كرباسة، وبالوجهين يتم المعنى، حيث إن الكرباس: نسيج خشن غليط السلك.
(١٤) هـ: دفتين.
(١٥) الخِلاف: شجر الصفصاف. لسان العرب، ج٩، ص٩٧ (خلف).
(١٦) ساقط في هـ.

## صِفَة باردةٍ أخرى

تأخذ باقةً من جِرْجير مُنقّى، وباقة من كَرَفْس مُنقّى، وباقة من كُـرّاث نَبَطـيّ، وباقة من كُرّاث روميّ من أغضّ ما تقدر عليه، ثم تنقّـي[1] كـلَّ باقـةٍ عـلى حـدة، وتعزلها ناحيةً، ثم تقطِّعها صِغاراً، وتدقّها جيداً، وتعصرها، وتعزلها عـلى حـدة، ثـم تعمد إلى السَّمَك وتسْلقه[2]، وتُخرج شَوْكَه أجمع، ثم تقطّعه بقَدْر ما تريد، ثم تنصب بُرْمة فتجعل فيها إنْ شئت الجِرْجير والكَرَفْس والكرّاث في القِدْر، ثم تـصبّ عليـه شيئاً من زيت أنْفاق، وشيئاً من فلفل وكُزْبَرة وكَمُّون وكَرَوْيا، وشيئاً من ماء كـامَخ، ثم تقليه، وتُلقي عليه السَّمَك المسلوق المقطَّع، ثم تحرّكه حتّى يختلطَ، ثم تفقص عليه أرْبع بَيْضات أو خَمْس[3]. ثم تحرّكه حتّى ينضج السَّمَك، ثم تنزله.

فهذه أرْبَع[4] بَوارِد تعملها على هذا المثال، وتجيئك ألْواناً مختلفة، وطُعوماً غير متجانسة.

## صِفَة سَمَكٍ مقلوٍّ لابن دِهْقانة

تأخذ من السَّمَك ما شئت، فتشقّ بُطونه[5]، وتغسله غَسْلاً نظيفاً، ثم تنصب مِقْلى، وتصبّ فيها زيتاً طيباً فائقاً[6]، ثم خذ شيئاً من دَقيق ومِلْح قد نُخِلا وخُلطا، فذرّه على السَّمَك كلِّه، ثم اقْله. فإذا [علمتَ أنه قد احمرّ][7]، فأخرجه مـن المِقْـلى، ثم[8] قطّع بَصَلاً صِغاراً، واغسل المِقْلى مـن الزَّيـت والـسَّمَك، [واعمـدْ إلى][9] نِصْف أُسْكُرَّجَة مـن بُـنّ، وأُسْـكُرَّجَتَيْن [٤٤ب] مـن خـلِّ خَمْـر فـأرقهما[10] ثـم صفّيهما[11]. ثـم انـصب[12] المِقْـلى، وصُـبّ فيهـا شـيئاً مـن زيـت أنْفـاق نِـصْف

---

(١) هـ: نطق.
(٢) الأصل: تصلقه.
(٣) في النسختين: خمسة.
(٤) في النسختين: اربعه. ويلاحظ أن المذكور ثلاث فقط.
(٥) هـ: بطنه.
(٦) هـ: زيت طيب فايق.
(٧) هـ: عملته وقارب أن يحمر.
(٨) هـ: و.
(٩) هـ: ثم اعمل فيه.
(١٠) هـ: فارقتهما.
(١١) هـ: تصفيهما.
(١٢) هـ: تنصب.

أُسْكُرَّجَة. ثم خذ البَصَل المقطَّع[1]، فألقه في المِقْلى [على الزَّيت][2]، ثم اقْلـه حتّـى تعلمَ أنه قد نضج جيّداً[3]. ثم خذ شيئاً من فلفل وكَرَوْيا فألْقِه مع ذلك البُنّ[4] والخلّ، واخلط الجميع، ثم صُبّه في المِقْلى على البَصَل والزَّيت، فـإذا علمـتَ أنّ البَـصَل قـد نضج، فاجعل السَّمَك المقلوَّ في جام، وألْقِ ما في المِقْلى[5] عليه، فإنه صِباغه.

## صفة سَمَكةٍ رأسُها مشويّ ووَسَطُها مَطْبوخ وذَنَبُها[6] مقلوّ

تأخذ سَمَكةً كبيرةً، فتقشرها من فُلوسها، ثم تخرج [ما في][7] بَطْنها، وتجعلـه -إذا[8] أردت- محشوّاً كما وصفتُ لك أوّلاً. ثم تعمدُ إلى السَّمَكة وقـد نظّفتهـا[9]، فتأخـذ ورق الأُتْرُجّ[10]، وقشور التُّفّاح، ومِلْح، وصَعْتر، وسَذاب، فتقطع ذلك[11] صغاراً، فتحشو بها فمها وأذنيها وما بين لَحْيَيها[12]، وما قدرت عليه من ذلـك. ثـم تعمـدُ إلى حاشـية ثـوبٍ غليظ، فتنقعها في الزيت، ثم تدع[13] الرأس وما يلي الرأس قَدْر أربع أصابع، ثم اعمـدْ إلى وَسَطها ما يكون [مِقْدار قبضتين][14]، فلفّ الحاشـية عليـه لفّـاً جيّـداً ثـلاث [طبقـات، بعضٍ][15] على بعض، لئلّا تحترق[16]، فإنها إنْ احترقت جاء كلُّه واحداً وفسد.

ثم اعمدْ إلى الثلث الأسفل الباقي، فلفّ عليه مُشاقةً[17] قد نُقعت بزيت[18]، وأرِق المُشاقة عليه[19]، وإن شئتَ فَتَلْتَ خيط مُشاقة دَقيق ولَفَفْتَه[20] على الحاشية

(1) من هـ.
(2) ساقط في هـ.
(3) هـ: نعما.
(4) الأصل: اللبن.
(5) هـ: الطابق.
(6) هـ: اسفلها.
(7) ساقط في هـ.
(8) هـ: ان.
(9) الأصل: نصفتها.
(10) هـ: أترج.
(11) ساقطة في هـ.
(12) اللَّحْيان: حائطا الفم، وهما العظمان اللذان فيهمـا الأسـنان من داخل الفم. لسان العرب، ج15، ص243 (لحا).
(13) هـ: تزم.
(14) هـ: ثلثي شبر.
(15) هـ: مرات بعضها.
(16) هـ: تحرق.
(17) المشاقة: نسيج كَتّاني غليظ.
(18) هـ: بالزيت.
(19) هـ: ولففه.
(20) كذا، وهو مرتبك. ولعلّه يريد: وأرق (الزيـت) علـى الثلـث الملفوف بالمشاقة.

والمُشاقة، ثـم دليّ الـسَّمَكة في [التَّنُّـور، وقـد أُسْـخن جيّـداً][1]. فـإذا نـضجت، فأخرجها، وخلِّ الحاشية والمُشاقة، فإنه يجيئك ثلاثة ألْوان: يجيئك الرأس [مشوياً، ووَسَطها [٤٥أ] طبيخاً][2]، وأسفل ذلك مقلوّ. ثم هيئ لكـلِّ واحـدٍ صِـباغه[3]، [بحيث لايشك فيه][4]، إن شاء الله[5].

## سَمَكة شَوْي لإبراهيم[6] بن المهديّ

تُؤخد سَمَكةٌ كبيرة في الحياة، فتُلقى في عَصير العِنَـب الأحمـر في إنـاءٍ واسـعٍ يتهيأ أنْ تغوصَ فيه، [فتلقـي الـشبكة في العَـصير. فـلا تـزال][7] تـضطرب فيـه، وتشرب منه، ويتداخله[8] جسمُها، حتّى تتبين نقصان العَصير وحصوله في جوفها ومجاريها. ثم تُخرَج وتُنظّف وتُشوى، وتُقدَّم، وتُؤكل بصِباغ فيه أنْجُذان، ومُـرّي، وخلِّ خَمْر، وماء الكَـرَفْس، ومـاء النَّعْنَـع، والكَرَوْيـا. ولا معنـى لهـا، ولا لـسائر السَّمَك [إلّا الصِّباغ؛ فإنما][9] يُستطاب أكلُ السَّمَك بالصِّباغ.

وقد ذكر بعضُ الشعراء[10] رجلاً يكذب، فشبهه بالسَّمَك بلا صِباغ، فقال:

أبـو إسـحاق لـيس لـه دِمـاغُ ... ولـيس لمـاء جلدتـه دبـاغُ

كـأنّ كلامَـه سَـمَكٌ طـريٌّ ... تقدّمـه ولـيس لـه صِـباغ

وقال ابن المهديّ في هذه السَّمَكة:

وطـاهٍ أتـى في يـومِ قَـيْظٍ بـصَحْفةٍ ... وفيها من الشَّبُّوط كالجدي[11] أحمـرا

---

(١) هـ: تنور قد سجر نعما.
(٢) الأصل: مشوي ووسطه طبيخ.
(٣) هـ: صباغا.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) من هـ.
(٦) من هـ.
(٧) من هـ.
(٨) هـ: يتداخل.
(٩) هـ: بلا صباغ.
(١٠) بعدها في هـ: ان.
(١١) هـ: كالجلذ.

قـدَ احكمـه شـيّاً وصـيّر حَـشـوَهُ — كَرَفْـساً وكُرّاثـاً وزيتـاً وصَعْـترا

وهيّـأ لـه مـن بعـد ذاك[1] صِـباغه — عُـصارة رُمّـان ولَـوْزاً وسـكّرا

وخَـلًّا ومُرْيـاً وانْجُـذاناً وفلـفلاً — وزيتـاً رِكابيّـاً[2] وجَـوْزاً وكزبـرا

فجـاء بها كالـشمس لونـاً وبـهجة — تعاطيك أنْجوجاً[3] ومِسْكاً وعَنْبَرا

فلـما كـشفنا جِلْـدَهُ عنـه راعَنـا — بياضـاً وإشراقـاً وحُسناً وجوهـرا

فلـم أرَ شـيئاً كـان أحسن منـظراً — ولا منـه عنـد الـذَّوْق أطيـب مخبرا

[٤٥ب] رأيناه شمساً ساعةً جاءنـا بـه — فلـما كـشفنا جِلْـدَه صـار أقمـرا

**لَوْن سَمَك [مما عُمِل للرشيد][4] طيّب وهو قَريس**

يُؤخذ من[5] السَّمَك الكِبار، فتُقطع رؤوسه، ثم تُغسل وتُنظّف. ثـم يُعمـد إلى[6] خلِّ خَمْر، فُيصبُّ في قِدْرٍ، ويُطرح فيها[7] باقةُ كَرَفْس مـع[8] سَـذاب مَرْبـوط، وقطعـة خُولِنْجان، وقطعة دارْصيني، وثلاث بَصَلات صِحاحاً[9]، وكفّ كُزْبَرة يابسة مَدْقوقة مَصْرورة أيضاً في خِرْقة كتّـان، وقطعـة زَنْجَبيـل، وسُـنْبُل، وقَرَنْفُـل، وفلفـل، [ودار فلفل[10] مَصْروراً أيضاً في خِرْقة][11]، ويُغلى حتى ينضج. فإذا نضج، أُديـف [فيـه من الزَّعْفَـران][12] ما يصبغـه صبغـاً أحمر بالغـاً. ثـم أُخرجـت الـرؤوس[13]، و[14]

---

(١) هـ: ذلك.

(٢) الزيت الركابي هو زيت الأنفاق نفسه، وقد مرّ شرحه. ويُسمّى رِكابياً عند أهل العراق لأن الركائب تأتي به من الشام، ويُسمّى بمصر الفلسطيني. ابن البيطار، الجامع، ج٢، ص٤٨٩.

(٣) الأنجوج: عود البخور. الفيروز آبادي، القاموس المحيط، ج١، ص٣١٤ (نجج).

(٤) هـ: وهو من عمل الرشيد.

(٥) من هـ.

(٦) مكررة في الأصل.

(٧) هـ: فيه.

(٨) بعدها في هـ: فيها.

(٩) هـ: صحاح.

(١٠) الفُلْفُلموية هو أصل الفلفل، والدارفلفل هو ثمرته أول ما يطلع، ثم الفلفل الأبيض ما لم ينضج منه، والأسود ما نضج. الخوارزمي، مفاتيح العلوم، ص١٩٦.

(١١) هـ: وذلك مصرور في خرقه أيضاً.

(١٢) الأصل: له زعفران.

(١٣) الأصل: الروس.

(١٤) من هـ.

أُخذت منها المشافر، واللِّسان بأصله، فتلبث[1] في الخَلِّ المطبوخ بعدَ أنْ تَرْمي منه [الدّارْصيني والخُولِنْجان، و][2]صُرَّة الأَبْزار و[باقةَ البَقْل والبَصَل][3]، ويُترك حتّى يقرص، إن شاء الله.

ولم يكن إبراهيم بن المهديّ يأكل من السَّمَك[4] غير اللسان فقط[5]، ويأكل ما فيها [مَنْ حَضَر وسائر الغلمان. ويأكل اللسان من سائر الحيوان][6].

وقال ابن المهديّ:

عندي قَريس[7] من البُنّي أصلَحَهُ ... طَبّاخُنا فأتانا بعدَما بَرَدا
تراه في الجامِ ياقوتاً بلؤلؤِهِ ... أوْ لا ففي قَدَحٍ راحاً وقد جَمُدا
كأنه من عقيقٍ في[8] تجسُّدِهِ ... فوق اللُّجَيْن تراه العينُ[9] إذ ورَدا
أعطاه حظاً من الخلِّ الثقيفِ فما ... يطيقُ آكِلُهُ من طَعْمِه المددا
لا شيء أحسَنُ منه في تلوُّنِهِ ... بالزَّعْفَران خَبيصاً[10] جاء مُنْعَقِداً
مُفَصّلاً جاء مَصْفوفاً ومُنتظماً ... تُعدُّ أجزاؤه[11] من صَفْوِه عددا[12]
[٤٦أ] لو مرّ بالقسِّ يوماً في ترهُّبِهِ ... لَطافَ بالجامِ سَبْعاً، بعدَها[13] سَجَدا
مَن نال شبعته من بعد جَوْعتِه ... منه فذاك الذي يا قوم قد سعدا[14]
أرتاحُ في الصيف إنْ ألقاهُ مغتذياً ... حتّى أرى كلَّ ما في الجامِ قد نُضِدا[15]

(١) الأصل: فيببها (الرابع مهمل).
(٢) من هـ.
(٣) الأصل: والباقه البصل.
(٤) هـ: السمكة، ثم طمس الناسخ (السمكة) وكتب: (الحَمَلان).
(٥) أوْرد ابن أبي طاهر رواية عن ذلك بحضور الخليفة هارون الرشيد. كتاب بغداد، ص ٢٧٧.
(٦) هـ: ساير الغلمان ومن حضره.
(٧) الأصل: قريص.
(٨) الأصل: من.
(٩) هـ: ربعين.
(١٠) هـ: خصيبا.
(١١) هـ: اجزاه.
(١٢) هـ: تحددا.
(١٣) هـ: بعدما.
(١٤) هذا البيت من هـ فقط.
(١٥) نضد الطبق: أكل كلَّ ما فيه، حتى لم يُبقِ منه شيئاً. استعمال عاميّ، ما يزال يُستعمل في العراق.

## الباب الرابع والثلاثون
## في عَمَل الصِّباغات للأسْماك المشويّات

### صِفَةُ صِباغ من نُسْخَة إبراهيم[1] بن المهديّ

يُؤخد خَرْدَل مَعْمول، ويُجعل فيه كَرَوْيا وصَعْتَر[2] وأنْجُذان ودارْصيني وسَذاب.

### [صِفَةُ صِباغ آخر][3] من نُسْخته أيضاً

يُؤخد كفٌّ زَبيب مُنقّى، فيُنقع في خلّ، ويُسحق، ويُجعل فيه قليلُ ثوم، ويُضرب بالخلّ، ويُؤخذ منه أُسْكُرَّجَة، ومن الخلّ المُتَّخَذ مع الجَوْز والخَرْدَل أخرى، ويُلقى فيه أنْجُذان، ومَحْرُوت، ودارْصيني، وكَرَوْيا، وأَنيسُون.

### صِفَةُ صِباغ آخر من نُسْخَة المأمون

يُؤخذ من المَصْل جزء[4]، ومن الجَوْز مثلُهُ، ومن الثوم مثلُهُ، فيُدقّ الجميع، ويُجعل في قِدْر، ويُصبُّ عليه أُوقِيّة زيت مغسول، ويُوقد تحته حتّى يغلي، ويحمرّ[5] جيداً[6]. و[يُلقى فيه مُرّي][7] ثم يُجعل في جام، ويُقرَّب.

---

(١) من هـ.
(٢) في النسختين: صعترا.
(٣) الأصل: صفة اخرى.
(٤) هـ: جزو.
(٥) الأصل: يحمى.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) الأصل: يقلى فيه مرات.

## صِفَةُ صِباغ آخر[1] من نُسْخَة المعتمد[2]

يُؤخذ سَمَكٌ سَمين، فيُسْلق، ويُغسل بماءٍ بارد، ويُجعل في الطّابَق شيئاً من خلّ، ومُرّي، وكُزْبَرة يابسة مَدْقوقة، وبَصَل مُقطَّع صغار، حتّى يتمّ نضجه، ثم يُخرج فيُصبّ عليه شيء من زيت وكَرَوْيا وهو حارٌّ، ويُترك حتّى يبرد، ويأخذ طعمه، إن شاء الله.

## صِفَةُ[3] صِباغ للواثق

[٤٦ب] [يُؤخذ الخَرْدَل المعمول، فيُداف بعُصارة من زَبيب مَدْقوق مُصفّى بخلّ مع سنٍّ ثوم مَدْقوق. ثم يُجعل محْرُوت وصَعْتَر وخُولِنْجان وكَمُّون وكُزْبَرة يابسة، وشيء من أَنيسُون، ثم يُخلط ويُصبّ على سَمَكٍ مَمْلوح، ثم يُقطَّع عليه سَذاب طريّ وكَرَفْس، يأخذ طعمه، إن شاء الله.

## صِفَةُ صِباغٍ للسَّفر والحَضَر][4]

يُؤخذ جزءان[5] حبّ رُمّان، وجُزء[6] زَبيب، فيُدقّان[7] جميعاً[8]، ويُجعل فيهما[9] فلفل وكَمُّون، ويُعجنان، ويُجعل منها أقراص، فإذا احْتيج إليه أُذيب[10] بخلّ، وأُكل منه.

---

(١) هـ: اخرى.
(٢) هـ: للعمد.
(٣) هـ: صنعه.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) هـ: جزان.
(٦) هـ: جز.
(٧) هـ: فيدقا.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) هـ: فيها.
(١٠) في هـ: اميث. وبالوجهين يتمّ المعنى.

## صِباغ للسَّمَك[1] الطريّ

خلّ[2] خَمْر، وكَرَفْس، سَذاب، ونَعْنَع، وصَعْتَر، وفلفل، وكَمُّون، وكَرَوْيا، ودارْصيني، [وحصاة سكّر][3]، ومِلْح جَريش[4].

## صِباغ أصْبهانيّ

يُسْحق [مِلْح جريش مع][5] جبن مقشر[6]، ويُخلط معه جَوْز مَدْقوق، ويُفرك معه أنْجُذان وصَعْتَر ومِلْح[7]، ويُخلط الجميع، ويُصبُّ عليه خلّ ومُرّي، إن شاء الله[8].

وللمعتمد[9] في صِباغ:

| | |
|---|---|
| معنى الصِّباغ دَقيق ليس يعرفُهُ[10] | إلّا أخو فطنةٍ ما[11] إنْ به جهلُ |
| أجل أتاكَ[12] صِباغٌ فيه حاجتُهُ | جَوْزٌ وثوُم وفي أخلاطِهِ مَصْلُ |
| أو لا فخلٌّ ومَحْرُوتٌ وكُزْبَرةٌ | والأنْجُذان له في طَعْمِهِ فَضْلُ |
| أوْ لا فخذ خَرْدَلاً بالثوم فامْزجه | وزدْ عليه أنْجُذاناً[13] مثله بَصَلُ[14] |
| أو لا فكُلْهُ بخلٍّ فيه من بَصَلٍ | جزءٌ فذاك له في أكْلِهِ فِعْلُ[15] |

(١) الأصل: السمك.
(٢) قبلها في هـ: خذ.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) من هـ.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) من هـ.
(٨) من هـ.
(٩) هـ: وقال المعتمد.
(١٠) هـ: يفهمه.
(١١) هـ: من.
(١٢) ساقطة في هـ، وبعدها: بالصباغ.
(١٣) هـ: انجذان.
(١٤) الأصل: مصل.
(١٥) بعدها في الأصل: آخر الباب هـ.

## الباب الخامس والثلاثون

# [٤٧أ] في عَمَل الصِّباغات للفَراريج والكَرْدَناجات[١]

### [صِباغ لابن ماسَوَيْه][٢]

يُؤخذ من الفلفل دِرْهَمَيْن[٣]، ومن الكُزْبَرة اليابسة قَبْضَتَيْن[٤]، ومن الدّارْصيني والقَرَنْفُل والزَّنْجَبيل والسُّنْبُل والكَرَوْيا والصَّعْتَر الفارسيّ من كلِّ واحدٍ دِرْهَم[٥]، ومن القَرْدَمانا[٦] [ثلاث دَراهِم][٧]. يُدقّ الجميع[٨] ويُنخل. ثم يُؤخذ خَرْدَل وجَوْز مَدْقوق، وشيء من مِلْح، فيُداف بماء الزَّبيب وحبّ رُمّان، ويُخلط ذلك[٩] معه. ويُصَيَّر فيه بعد ذلك الفَراريج الكَرْدَناج مفصَّلة، أو[١٠] الفراخ المشويّة، أو[١١] اللَّحْم المشويّ، ويُقدَّم، إن شاء الله.

---

(١) الأصل: الكرذباجات، وستأتي بعدها: الكرذباج، كرذباجاً. انظر حاشية (٥) من ص٩.

(٢) من هـ. وابن ماسَوَيْه هو أبو زكريا يحيى (يوحنا) بن ماسَوَيْه، أحد كبار العلماء الأطباء، كان سريانياً نصرانياً. خدَم الخلفاء من الرشيد إلى المتوكل، وتوفى سنة ٢٤٣هـ. وضع مؤلفات كثيرة، منها ما يختص بالأغذية والطَّبيخ. عنه، انظر: القفطي، إخبار العلماء،ص٢٤٩.

(٣) هـ: اوقيتين.

(٤) هـ: اوقيتين.

(٥) في هـ: اوقيه.

(٦) يُسمى الكَرَوْيا الجبلية لشبهه به في الورق والزهرة والثمرة، إلا أن ثمر القردَمانا أطول وأصلب من ورقها أيضاً وأعظم وأشدّ خضرة، وساقها أطول وأخشن. ابن البيطار، الجامع، ج٣، ص٢٤٧؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٥٧٦.

(٧) ساقط في هـ.

(٨) هـ: جميع ذلك.

(٩) ساقطة في هـ.

(١٠) هـ: و.

(١١) هـ: و.

## صِباغ آخر مثله أيضاً[1]

يُؤخذ من الدّارْصيني دِرْهَمَيْن[2]، وكُزْبَرة يابسة، وكَرَوْيا، من كلِّ واحد أُوقِيّـة[3]. ومن الفلفل والزَّنْجَبيل والقَرَنْفُل والسُّنْبُل والأَنْجُـذان[4] مـن كـلِّ واحـدٍ دِرْهَـم[5]، [وقَرْدَمانا نِصْف دِرْهَم][6]. فيُدقّ جميعـاً، ويُـداف بعُـصارة الـسَّذاب، وعُـصارة الكُزْبَرة الرَّطْبة والفودَنْج[7]، [أو عِوَضه النَّعْنَع][8]، ورأس من الثوم، ومن بَـصَل مَسْحوق بخلِّ خَمْر، ومِلْح. ويُصفّى من[9] ثُفْله. ويُخلط [جميعـاً مـع شيء][10] مـن مُرّي. وتُصيَّر فيه الفَراريج مشويّة أو مُطَجَّنة أو كَرْدَناج. ويُقدَّم، إن شاء الله.

## صِباغ طيّب للكَرْدَناج والشوي

يُؤخذ فُجْل طريّ، فيُسْلق، ويُغسل بالماء البـارد، ثـم تُؤخـذ رَغْـوة خَـرْدَل، فتُجعل في جام، ويُجعل فيه سُكَّر وأنْجُذان، ويُجعل فيه ذلك الفُجْل، ويُجعل عليـه زيت عذب، ويُقدَّم مع دجاجة مشويّة أو فَراريج.

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) هـ: اوقيه ونصف.
(٣) هـ: اوقتين.
(٤) بعدها في هـ: والقردمانا.
(٥) هـ: اوقيه.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) الفودَنْج – ويأتي: فوذنج، فوتنج، بـوثنج – هـو الحَبَـق المائي أي نعنع المـاء. انظـر: ابـن البيطـار، الجـامع، ج٣، ص٢٣٢؛ الأنطـاكي، تـذكرة أولـي الألبـاب، ج١، ص٥٧٠. ويُسمّى في العراق الآن: بطنج.
(٨) ساقط في هـ.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) هـ: الجميع بشيء.

## صِباغ آخر لابن المهديّ

[٤٧ب] تُؤخذ دَجاجةٌ فائقة، فتُسمط، وتُغسل. وتُؤخذ عشر رُمّانات [نِصْفين: حلو وحامِض][١]، فيُعصر ماء الجميع، ويُجعل في إناء. وتُصبّ عليه مُرّياً عتيقاً مِقْدار أُوقِيّة. وتُؤخذ الدَّجاجة، فتُدْهن بزيت، ويُجعل عليها شيء من مِلْح عذب[٢] وصعتر، وتُشوى على الفحم كَرْدَناجاً[٣]. وكلّما ذاب من ذلك الشَّحْم الذي فيها، رُدَّ إلى الإناء الذي فيه عُصارة الرُّمّان والمُرّي حتّى يتناهى إنْضاجها. وتُؤخذ عشرون جَوْزة، فتقشر وتُدقّ دقّاً ناعماً[٤]، وتَمْرس في ذلك الصِّباغ. ثم تُؤكل، فإنّها لذيذة[٥] طيّبة[٦] عجيبة مُستعملة.

(١) هـ: منها ثلث حامضات وسبع حلوات.
(٢) هـ: حلو.
(٣) هـ: كرناج.
(٤) هـ: نعما.
(٥) هـ: لذه.
(٦) ساقطة في هـ.

## الباب السادس والثلاثون
## في صَنعة المَباعِر المَحْشوّات واللّقانق[1] و[2] السَّنبوسْجات

**صِفَة حَشْو [مَصير[3] الدّوارة][4]**

يُؤخذ اللَّحْم الأحمر فيُقطَّع صِغاراً صِغاراً[5]، ويُقطَّع معه[6] مثله أَلْية. ثم يُؤخذ أَبْزار رَطْب، وبَصَل، وسَذاب، فيُقطَّع صِغاراً صِغاراً[7]، ثم يُدقّ بسكّين[8] دقّاً ناعماً حتّى يصيرَ مثل المرهم، ويُلقى عليه دارْصيني، وفلفل، وكَرَوْيا، وماء كامَخ، وشيء من خلّ وزيت، ويُعجن حتّى يختلط. ثم يُحشى به [المُصْران الغليظ الشَّحْم][9] والمَصارين، ثم يُطبخ، فيما أحببت من القُدور، إن شاء الله.

**صفة لَقانق للمعتمد**

يُؤخذ من لَحْم الأفخاذ من أصولها ومَواضع الأَلْية، ومن لَحْم المَتْن وكشتمازكه[10]، ويُدّق دقّاً ناعماً. ثم يُؤخذ شيء يَسير من بَصَل وكُزْبَرة رَطْبة وسَذاب، فيُدقّ. ويُعمد إلى كُزْبَرة يابسة وكَمُّون وفلفل ودارْصيني وَزَنْجَبيل ظاهر[11] الطعم[12]. ويُدقّ فيه [الجميع[13] بعد دَقِّه][14]، ثم يُرشّ عليه من المُرّي بقدر الحاجة، [٤٨أ] ثم تنشفه[15] من المرق، وتجعله في إناء، وتصبّ عليه من

---

(١) هـ: النقانق.
(٢) من هـ.
(٣) المَصير: المِعى، وجمعه المُصْران، والمصارين: جمع الجمع. تاج العروس، ج١٤، ص١٢٨ (مصر).
(٤) هـ: مبعر.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) من هـ.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) هـ: بالسكين.
(٩) هـ: المبعر.
(١٠) ساقطة في هـ.ولم نهتدِ لمعناها.
(١١) في النسختين: طاهر، والأصح ما أثبتناه.
(١٢) من هـ.
(١٣) في المخطوط: الجمع.
(١٤) ساقط في هـ.
(١٥) هـ: فرغه.

الزيت المغسول، لكلِّ رِطْل أُوقِيّة، وتعجنه به. ثم تعمدْ إلى مُصْران فتنظّفه، وتَسْلته[١] سَلْتاً بليغاً، وتغسله بالماء حتّى يرقَّ جداً، ويذهب ما فيه[٢] من لُزوجة[٣]. ثم اعمدْ إلى المِحْشى والْقمه فمَ المُصْران، ثم احشو فيه اللَّحْم المَدْقوق حتّى تفرغ منه، ثم ازْوجه واعْزله، فإذا احتجتَ إليه، أخذت منه فقَلَيْتَه[٤] في المِقْلى، ثم قدَّمته بخَرْدَل وزيّنتَ به الألْوان.

## صِفَة لَقانق آخـــر

تأخذ لَحْم فخذٍ حارّ[٥]، فتنزع عَصَبه[٦] وعروقه وعظامه[٧]، وقطّعه صِغاراً، واضْربه [بمِضْرابَيْن ضرباً جيداً، ويُغسل الحَجَرُ بـ][٨] الماء والمِلْح[٩]، واغْسله غَسْلاً جيّداً، ثم [نشِّفه غاية النشف][١٠]، ثم تدقّه حتّى ينتهي منتهاه، وألقِ[١١] فيه أُوقِيّة[١٢] من [سكّر سليماني][١٣]، وأُسْكُرَّجَة عَسَل وفلفل مَدْقوق وكُزْبَرة رَطْبة وسَذاب رَطْب يقطع صِغاراً، وشيئاً من ماء[١٤] كامَخ ودارْصيني وسُنْبُل وقَرَنْفُل مَدْقوق[١٥]. وليكن الفلفل أكثر، [وتدقّ الجميع][١٦]. وتأخذ ألْية، فتقطّعها صغاراً، أصغر ما يكون[١٧]، ثم تلقيها[١٨] فيه على اللَّحْم الذي دققت. [وتخلط الجميع][١٩] حتّى يصيرَ

---

(١) السّلْت: قَبْضُك على شيء أصابه قَذر، فتسلته عنه سَلْتاً. لسان العرب، ج٢، ص ٤٥ (سلت).
(٢) الأصل: فيها.
(٣) هـ: اذى.
(٤) الأصل: فقلوته.
(٥) كذا في الأصل، ومطموسة في هـ.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) الأصل: عرقه وعضامه.
(٨) من هـ.
(٩) الأصل: في ماء ومِلْح.
(١٠) هـ: يلقى اللحم ويجعل فيه شيا من ملح جريش.
(١١) هـ: يلقى.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) هـ: سكره سليمانيه.
(١٤) ساقطة في هـ.
(١٥) من هـ.
(١٦) ساقط في هـ.
(١٧) هـ: بقدر عليه.
(١٨) الأصل: تلقها. (١٩) هـ: وتخلصه.

كلُّه واحد، وتزيده دقّاً، ثم تحشوه في مُصْران، وتسْلقه[1]، وتخرجه من السَّلْق، وتقليه في مِقْلى بزيتٍ طيّب، وتقطّعه[2] أصابع، وصفّه في جام، وانثر[3] عليه سَذاباً، وقربّه مع خَرْدَل، إن شاء الله.

## صِفَة لَقانق [آخــر][4]

يُؤخذ لَحْم فخذ[5] فتنزع [عَصَبه وعرقه وعظمه][6]، ويقطّع ويُدقّ[7] دقّاً جيداً، ثم تلقيه في الحَجَر، وتُلْقي معه مِلْحاً وبَصَلاً وكُزْبَرة رَطْبة وسَذاباً [مقطَّعة صِغاراً، ثمّ][8] تدقّه، وتلقي عليه الأَبْزار التي وصفتُ لك قبله[9]، وماء كامَخ [٤٨ب] وبَياض خمس بَيْضات[10]، وأُسْكُرَّجَة من زيت أَنْفاق[11]، ثم تخلط الجميع مع اللَّحْم حتّى تصيرَ واحداً، ثم تحشوه في مُصْران، وتسْلقه وتقليه، ولا تنثر عليه سَذاب، ويُقدَّم مع خَرْدَل، إن شاء الله[12].

## صِفَة أخــرى

يُؤخذ من[13] كُرّاث البَقْل عشر باقات، وأَبْزار طيّب[14]، وسَذاب، ويُقطَّع الجميع صِغاراً، ويُلقى فيه جبن مَدْقوق، وجَوْز مَدْقوق، ولَحْم مَدْقوق مُبَزَّر، ومِلْح، ومُنَتَّف[15] من صُدور الدجاج، وأُسْكُرَّجَة من زيتٍ طيّب، وفلفل، وسُنْبُل،

(١) الأصل: تصقله.
(٢) هـ: وقطعه.
(٣) هـ: وانشر.
(٤) إضافةٌ للتوضيح.
(٥) من هـ.
(٦) هـ: عظامه وعروقه.
(٧) هـ: ويقطعه ويدقه.
(٨) ساقط في هـ.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) هـ: بصلات.
(١١) الأصل: فاق.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) من هـ.
(١٤) هـ: رطب.
(١٥) هـ: نتايف.

وقَرَنْفُل، ودارْصيني، وخُولِنْجان، وكُزْبَرة، وكَمُّون، وَزَنْجَبيل، وتُخلط باليد حتّى تختلطَ، ثم تحشوه [في مَصير الدوّارة](1)، وتشدّ طرفَيْه بخيط، وتسْلقه في الماء الحار حتّى ينضج. ثم تعمدْ إلى مِقْلى، فتصبّ فيه [زيتاً فائقاً](2)، وتُلقي فيه صَعْتَراً رَطْباً(3)، ويابس(4) قشور الأُتْرُجّ، وقشور التُّفّاح والسَّفَرْجل، وقطعة دارْصيني وخُولِنْجان صحيح، ثم تُلقي المَصير(5) في الزيت، وتقليه حتّى يحمرّ، ثم تخرجه، وتقطّعه، وتقدِّمه مع خَرْدَل، إن شاء الله.

## صِفَة لقانق آخر

تأخذ اللَّحْم، فتدقّه على ما وصفت، وتحشوه في مُصْران أو مبعر، وخذ ألْية، فاسْلقها، وقطّعها كما عملت بالأوّل(6)، ثم اخلط ذلك مع الأبْزار واحشوه(7) في المُصْران الغليظ(8) أو الدَّقيق(9)، وصُبّ عليه زيتاً فائقاً(10)، ودَلّيه في التَّنُّور ساعةً، ثم أخرجه واقْله(11) في الزَّيت الطيّب، فإنه يجيء في(12) غاية الطيبة(13)، ولا يتغير(14) إلى شهر.

## صفة طَرْدين

يُؤخذ من أحمر اللَّحْم ومتونه، فيُدقّ في الحجر دقّاً ناعماً، ويُقطَّع بَصَل [49أ] ويُدقّ معه، ويُربَّب(15) ببياض البيض ما احتمل، ثم يُطرح فيه من الأبْزار: الكُزْبَرة والكَمُّون والفلفل والدّارْصيني والزَّنْجَبيل والخُولِنْجان والأَنيسُون

---

(1) هـ: مبعر.
(2) هـ: زيت انفاق.
(3) هـ: صعتر رطب.
(4) ساقطة في هـ.
(5) هـ: المعبر.
(6) هـ: في الأول.
(7) هـ: واحشه.
(8) ساقطة في هـ.
(9) هـ: المبعر.
(10) هـ: زيت أنفاق.
(11) الأصل: اقليه.
(12) ساقطة في هـ.
(13) هـ: الغايات.
(14) هـ: يبخر.
(15) أي يُخلط ويُعجن معه.

مَدْقوق كلّه، وشيء من مُرّي، [ثم يُخرج من الحَجَر][1]، ويُبْسط على قرطاس [أو ورق. ثم يُغلى ماء][2]، ثم يُجعل فيه حتّى ينضج، ثم يُخرج فيُقَطَّع مثل الشَّوابير. ثم يُؤخد مِقْلى، فيصبّ فيه زيت مغسول، ويُقلى حتّى يحمرّ، ثم يُصفّ في جام، ويُجعل في وَسَطه أُسْكُرَّجَة خَرْدَل، وتُقدَّم، إن شاء الله.

## عَمَل سَنْبوسَج

يُؤخد لَحْم المتن، وبَواطن الأفخاد، وأصول الألْية، ومن الألْية، فيُنقّى من العُروق، ويُدقّ على لوحٍ بسكّين دقّاً[3] جيّداً، ثم يُدقّ معه بَياض بَصَل، وكُرّاث البَقْل، وكُزْبَرة رَطْبة، وسَذاب، وشيء من نَعْنَع، ويُبالَغ في دقِّهِ، ويُصبّ عليه مُرّي نَبَطيّ بقَدْرِ الحاجة، ويُلقى عليه كُزْبَرة يابسة وفلفل ودارْصيني وقَرَنْفُل، وما أحببتَ من أفاويه العطر وَزَنْجَبيل. وتعجنه بالأَبْزار[4] والزيت عَجْناً، [ويُغلى غليةً حتّى ينضج][5]. فهذا اسفيذباج.

وإنْ أحببتَ أنْ يكون حامِضاً، فاطرح فيه من البَصَل المَدْقوق ما أحببت، أو من الرَّخْبين، أو من السُّمّاق، أو غير ذلك من الحُموضات كما تريد، إن شاء الله. فإذا تكامل ذلك عندك، فاحشوه في[6] الرُّقاق، وادْرجه مثلثاً أو مُرَبَّعا أو مستطيلاً. وإنْ أحببتَ أن تُلقي فيه شيئاً من الفواكه اليابسة، فألْقِ فيه ما أحببتَ من جَوْز ولَوْز وجَوْز هند وفُسْتُق وبندق وصَنَوْبَر وغير ذلك. وإنْ أحببتَ أنْ تزيّن ببَيْضٍ على ما يُعمل في الولائم والسِّماطات فافعل.

---

(١) مطموس في هـ.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) في هـ: تدقيقا.
(٤) هـ: الأبازير.
(٥) من هـ.
(٦) هـ: فاحشوا به.

وإنْ أحببتَ أنْ تعملَ منه على [٤٩ب] البابكيّ[١]، فخذ عَجيناً مختَمِراً فابْسطه رُقاقاً، واقطعه[٢] بقالب مُدَوَّر من خشب شبه الحُقّ[٣]، واحشوه باللَّحْم، واضفر[٤] جوانبه، واغليه بالزيت المغسول أو الشَيْرَج، فإذا احمرَّ، فأخْرجه وكُلْه بما أحببتَ من خلٍّ وخَرْدَل. فهذه أعمال السَّنْبوسَج، وجميع أنواعه، [ما خلا ما يُعمل بحلاوة][٥].

ولإسحاق بن إبراهيم المَوْصليّ في عَمَله[٦]:

| | |
|---|---|
| يا سائلي عن أطيب الطَّعام | سألتَ عنه أبْصرَ الأنامِ |
| اعمدْ إلى اللَّحْم اللَّطيفِ الأحمرِ | فدقّه بالشَّحْم[٧] غير مُكثرِ |
| واطرحْ عليه بَصَلاً مُدوَّرا | وكزبراً رَطْباً كثيراً أخضرا |
| والْقِ السَّذَابَ بعده موفّرا | ودارصينيّ وكفَّ كزبرا |
| وبعده شيئاً[٨] من القَرَنْفُلِ | وَزَنْجَبيلٍ صالحٍ[٩] وسُنْبُلِ |
| وكفَّ كَمُّونٍ وشيئاً من مُري | وملء كَفَّيْن بملحٍ تدمري[١٠] |
| فدقّه يا سائلي شديدا | ثم اوقد النّار له وُقودا |
| واجعلْه في القِدْرِ وصبّ الماءَ | من فوقه واجعل له غِطاءَ |

(١) خصص المؤلف الباب الثالث والستين لعمل البابكيات.
(٢) هـ: قطعه.
(٣) الحُقّ: وعاء من خشب. الفيروزآبادي، القاموس المحيط، ج٢، ص١١٦٢.
(٤) الأصل: اظفر، هـ: صفر.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) هـ: فيه. وقد أورد المسعودي هذه الأبيات بشيء من الاختلاف. مروج الذهب، ج٤، ص٤١٢.
(٧) الأصل: فنقه والشحم.
(٨) هـ: شى.
(٩) هـ: زنجبيلا صالحا.
(١٠) الأصل: أو ملء كف ملح مما قد بري، هـ: "تدمري" بدل: مما قد بري، وما أثبتناه من مروج الذهب.

حتّـى إذا المـاء فنـى وقَـلّا ... ونَـشَّـفَتْهُ النّـار عنـه كُـلّا

فلفّـه إنْ شـئت في رُقـاقِ ... ثم احكم الأطـراف باللصـاقِ[1]

أو شِئْتَ خـذ حرفـاً[2] مـن العَجـين ... معتـدل التَّفْريـك[3] مُـسْـتكينِ

فابـسطه بالـشـوبق مـستديرا ... ثم اضـفرنْ أطرافـه تـضـفيرا

وصُـبّ في الطبـاق زيتـاً طـيّـبا ... وقلّـه بالزيـت قليـاً عجبـا

وضـعه[4] في جـامٍ لـه لطـيفِ ... ووَسْـطه مـن خَـرْدَلٍ حِرِّيـفِ

[٥٠أ] وكُلْـه أكـلاً طيبـاً بخَـرْدَل ... فهْـو ألـذُّ المـأكل المعجَّـل

وقال آخر فيه أيضاً:

سَنْبوسَـجٌ حـشوُهُ مـن لَحْـم فَـرُّوج ... مَقلـوّةٌ ....[5] منـضوجُ

مثلّث الشـكل مـا في جـسمه أَوَدٌ ... ملّطـفُ القـدّ بالمَـدْقوق مـزدوجُ

فيه مـن المُـري والأبْـزار حـاجتُـهُ ... ما بيـن سـاذجٍ أو بالمَصْل ممـزوجُ

كأنـه الـوردُ في تَلْـوين حُمْرتِـهِ ... وعنـد عَـضِّكَهُ[6] مِـسْكٌ ويـنَجْوجُ

ممـا طهـاهُ لنـا ظبـيٌ فجـاء بـهِ ... كأنـه الخـدّ مـنه فهـو مَـضْروجُ

---

(١) هـ: بالالزاق. وكذلك في مروج الذهب.

(٢) هـ: جزا.

(٣) هـ: التحريك.

(٤) هـ: وصفه.

(٥) فراغ بمِقْدار كلمة في الأصل، وساقطة في هـ. وجاء عجزا البيتين الأول والثاني في هـ معكوسين.

(٦) الأصل: عضك هو.

## صِفَة اتِّخاذ المُخّ

تُؤخد ألية طريّة، ومثلها طِحال، فيُدقّان في الحَجَر دقّاً نـاعماً[1]، ويُحـشيان في أنبوبة رَصاص، ويُجعل [في] الماء في المِقْلى أو في أيّ الألْـوان أحببـتَ[2]، حتّـى إذا نضجتْ، أُخرجت، وأُفرغت في جام، وأُكلت بالمِلْح أو بالسُّكّر[3].

## صِفَة مُخّ مُزوّر

يُؤخذ من الجَوْز أرْبَعون[4] جَوْزة، إما أنْ يكون رَطْباً طريّاً، وإما يابساً حديثاً، نقيّاً، فيُكسَّر ويُقشَّر من قشرته حتّى يظهرَ بَياضه. ودقّه دقاً ناعماً، واعجنْه ببيـاض بَيْضة، وإنْ جعلتَ مُحّها لم تُضِرّ، واجعله في قَدَح زجاج، واجعـل القَـدَح في قِـدْرٍ فيها ماء، وأوْقد تحتَ القِدْر حتّى يغلي المـاء، فإنـه يَنْعَقِـد في القَـدَح، ويـصير مخّـاً عجيباً لذيذاً طيباً، فقدِّمه وكُلْه، إن شاء الله.

---

(١) هـ: جيدا.

(٢) هـ: شيت.

(٣) الأصل: والسكر.

(٤) في هـ: اربعين.

## الباب السابع والثلاثون
## في صَنْعة المَمْقور[1] من السَّمَك والطُّيور

[٥٠ب] يُؤخذ من السَّمَك ما كبُر وعظُم فيُقطَّع قِطَعاً مُتَوَسِّطاً، ويُغسل بالماء البارد - فإنّ الحارَّ يفسده - غَسْلاً نظيفاً، ويُعصر منه، ويُوضع على طبق خِلاف، [أو قفص][2]، أو يُعلَّق حتّى ينشفَ نَشافاً جيداً[3]. ثم يُؤخد من الزَّيت الطيّب، ويُزَيَّت تَزْييتاً جيداً[4]. ثم يُوضع في إناء، ويُؤخد خلُّ خَمْر جيّد، فيُصفّى. ويُؤخد من الكَرَفْس والكزبره والسَّذاب بمِقْدار، فيقطَّع[5] صغاراً، ويُجعل بين السَّمَك، وتُجعل معه كُزْبَرة يابسة مَدْقوقة منصفة، وقطع خُولِنْجان، ودارْصيني، ويُركَّب سافات[6]، ويُصبُّ عليه الخلّ، ويُرفع في بَرْنِيّة زجاج أو غَضارة[7]، إن شاء الله[8].

ومن الناس مَن يجعل فيه سِمْسِم وحبة السَّوْداء، ومنهم مَن يجعل فيه مَحْرُوت، إلّا أنّي لم أجده في هذه النُّسْخَة.

### صِفَة مَمْقور الطَّيْر

يُؤخذ الدَّجاج الفائق، فيُسمط ويُنظَّف غَسْلاً، ويُفصَّل أعضاءً، ويُسْلق سَلْقةً خفيفةً بماء ومِلْح وزيت وعود خُولِنْجان ودارْصيني. ثم يُعمد إلى بَرْنِيّة،

(١) السَّمَك المقور: السَّمَك المالح المنقوع في الخلّ. لسان العرب، ج٥، ص١٨٢ (مقر).
(٢) ساقط في هـ.
(٣) هـ: يجف جفافا بليغا.
(٤) هـ: طيبا.
(٥) الأصل: ثم تقطع.
(٦) السّاف: الصّف أو السّطر من اللَّبِن أو الحجارة وغيرهما، وهي تسمية عراقية لما يسمّيه أهل الحجاز: المدماك. ابن قتيبة، غريب الأثر، ج٢، ص٥٦٢. وما يزال الاسم متداولاً في العراق.
(٧) الأصل: قدح.
(٨) ساقطة في هـ.

فتصفّ فيها منه أجزاء الدَّجاج - بعدَ عَصْره وتجفيفه -[ما[1] أحببتَ. ومن البُقول] [2] المُسمّاة في مَمْقور السَّمَك. ولا تترك المِلْح. وتصفّ سافاً بعد ساف حتّى تمتلئ البَرْنِيّة، ثم يُصبُّ عليه[3] الخلّ، وتُرفع[4]. ومَن أحبَّ أنْ يجعل فيه[5] سِمْسِماً وشونيزاً ومَحْرُوتاً[6]، فعل، وإلّا فلا يضرّ[7] تركه[8]. فإذا احتيج إليها، أُخرج من الخلّ، وقُلي في مِقْلى بزيتٍ طيّب، وأُكل، إن شاء الله. وكذلك فلْيُفعل بمَمْقور السَّمَك.

وقد[9] وَصَفَ إسحاق بن إبراهيم ذلك في شعره فقال:

| | |
|---|---|
| يا سائلي عن صَنْعة الممقورِ | وقعتَ يا صاحِ على الخبيرِ |
| [٥١أ] خُذْ يا مريد[10] المأكلِ[11] الهَنِيِّ | أكبرَ ما في السَّمَك البُنّيِّ[12] |
| فقشِّرِ[13] الفُلوسَ عن جلدتِها | وقس على[14] فِتْرَيْكَ في قطعتِها |
| ثم انقعَنْها في الزُّلال[15] البارِدِ | من أوّل الليل ويومٍ واحدِ |
| حتّى إذا ماأُحكمت[16] جفافاً | فصُفَّها في الدّن[17] سافاً سافا |
| وبينها الكزبر والكَرَفْسُ | غضٌّ[18] طريٌّ ليس فيه يُبْسُ |

---

(١) هـ: ان.
(٢) شطبها الناسخ في هـ، وكتب فوقها: واجعل فيه.
(٣) هـ: عليها.
(٤) يقصد البَرْنِيّة.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) هـ: محروتا وشونيزا.
(٧) هـ: ضير.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) من هـ.
(١٠) الأصل: خذ من يد.
(١١) هـ: الأكل.
(١٢) الأصل: البنيي.
(١٣) في النسختين: فاقشر، والأصح ماأثبتناه، للوزن.
(١٤) ساقطة في هـ.
(١٥) الأصل: بالزلال.
(١٦) الأصل: انحكمت.
(١٧) هـ: الحب.
(١٨) هـ: عصري.

| | |
|---|---|
| واعمدْ إلى الخلّ الثقيفِ العنصلْ | فاغمر به السَّمَكَ المُفَصَّلْ |
| واجعلْ عليه كُزبراً[1] مجففا | قد دُقَّ في هاوَنِهِ مُنَصَّفا |
| ومع كَرَفْسٍ أخضرٍ عطريٍّ | كَفٌّ سَذابٍ ناعمٍ طريٍّ |
| وكفّ مَحْرُوتٍ لذيذ الطَّعْمِ | وكفّ شونيزٍ[2] وكفّ سِمْسِمِ |
| وسدَّ رأس الدّن[3] بالرِّباطِ | واحفظه يا صاحِ من القِطاطِ |
| إذا نشِطْتَ بعدَ ذا لأكلِهِ | فاعمدْ إلى الزيت النقيِّ[4] فاغلِهِ |
| في طابَقٍ وليس بالكبيرِ | فألْقِ ما شئتَ من المَقْورِ |
| ثم اقْلِه بالزيتِ والشرابِ | والصَّعْتَر الرَّطْب مع السَّذابِ[5] |
| حتّى إذا ما قاربَ الإنْضاجا | فاجعل له من خَلّه مِزاجا |
| وكُلْه بالخُبْز النقيّ الحارِ | واستعملِ الكأسَ ولا تمارِ[6] |

(١) الأصل: كزبر.
(٢) الأصل: محروتين.
(٣) هـ: الحب.
(٤) الأصل: الطري.
(٥) الشطر الثاني في هـ: والسعتران الرطب وبالسذاب.
(٦) الأصل: تماري.

## الباب الثامن والثلاثون

# في عَمَل الخَرْدَل اللّطيف والحارّ الحرِّيف

### صِفَة الخَرْدَل[(١)]

يُؤخذ الخَرْدَل، فيُنقّى وينُسَّف[(٢)] مما فيه من دُقّ[(٣)]، وسُوس[(٤)]، وعيدان، وغير ذلك. ثم يُدقُّ في الهاوَن دقّاً ناعماً، فإن[(٥)] تعذر دقّه، فألْقِ [٥١ب] معه قِطْعة قطن، فإنه يندقّ سريعاً، فإذا اندقّ، فألْقِ عليه من الجَوْز مثله، ودقّه أيضاً به، ثم صُبّ عليه من الخلّ ما تريد، وصفّيه[(٦)] بمُنْخُل شَعْر، فإنه يخرج إليك أبيض مثل[(٧)] الزَّبَد رَغْوةً لا غير ذلك، فألْقِ فيه من المِلْح، وقرّبه، إن شاء الله.

واعمل من الباقي صِناب[(٨)] بزَبيب[(٩)] مَدْقوق، وخلّ، وإن شئتَ بسكّر وخلّ، فإنه يجيء غاية من الغايات. فإنْ أحببتَ أنْ تدقّه، ثم تجعله في إجّانة صغيرة، وتصبّ عليه من الماء ما تعجنه، ثم تستقبل به الريح، وتضربه باليد، ولا تزال تضربه حتّى يبيضّ، فإذا ابيضّ، فاعمدْ إلى الجَوْز مع شيء من المِلْح فاعجنه[(١٠)] بخلٍّ طيّب وصبّه فيه، والْتقط ما يعلوه من الزَّبَد والرَّغْوة في إناءٍ آخر، واعمل من الباقي صِناباً بزَبيب[(١١)] وسكّر وغير ذلك.

---

(١) هذا العنوان ساقط في هـ.

(٢) في النسختين: ينشف، والأصح ما أثبتناه. والنَّسْف: تنقية الجيد من الردئ. لسان العرب، ج٩، ص٣٢٨ (نسف).

(٣) هـ: ورق. والدُّق: فتات كل شيء. لسان العرب، ج١٠، ص١٠١ (دقق).

(٤) في النسختين: مسوس. ولعلّ الأصح ما أثبتناه، فالسُّوس: العُثّة التي تقع في الطعام والثياب. لسان العرب، ج٦، ص١٠٧ (سوس).

(٥) هـ: وان.

(٦) الأصل: تصفيه.

(٧) الأصل: من.

(٨) الصِّناب: صِباغٌ يُتَّخذ من الخَرْدَل والزَّبيب. لسان العرب، ج١، ص٥٣١ (صنب).

(٩) الأصل: بزيت.

(١٠) هـ: واعجنه.

(١١) في النسختين: بزيت.

وإنْ أحببتَ أنْ تعجنه بعد دقِّه قَريصاً[1]، وتسْلقه[2] في طيفوريّة[3] وتذرّ عليه رماداً، وتغسله بماء مرّات، حتّى يتنظّف فإنه يخرج منه ماء وسخ متغيّر اللَّوْن، مرّ. ثم افعل بالوجه الآخر مثل ذلك، ثم ألْقِ عليه الجَوْز المَدْقوق واضربه بيدك ضرباً منكراً، ثم الْتقط ما يعلوه[4] من الرَّغْوة والزَّبَد[5]، [فإنما يخرج الزَّبَد والرَّغْوة من الضَّرْب][6]، وكثرة الجَوْز. واعْمل من[7] الباقي صِناباً بزَبيب[8] أو[9] سكَّر أو بماء الرُّمّان[10]، أو بغير ذلك على ما تحبّ، إن شاء الله.

(١) هـ: قرصا.
(٢) الأصل: تلصقه.
(٣) الأصل: طيفور.
(٤) هـ: يعلوا.
(٥) هـ: الزبد والرغوة.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) الأصل: بزيت.
(٩) هـ: و.
(١٠) هـ: رمان.

## الباب التاسع والثلاثون
## في عَمَل الألْبان والشَّواريز والأجبان

### عَمَل اللَّبَن[١] الماسْت[٢]

يُؤخذ اللَّبَن الحليب، فيُجعل في جَرّةٍ من غُدوة إلى نِصْف النهار، حتّى تراه قد تداخلته حُموضة[٣] [٥٢أ] ثم يُداف به إنْفَحة[٤] لكلِّ عشر أرْطال وَزْن دِرْهَم إنْفَحة، تُضرب فيه[٥] باليد بعد أنْ تُدقّ الإنْفَحة، ويُهدّى إلى الغد، فإنه يجمد ويصير ماسْتاً.

### عَمَل الشيراز

يُؤخذ الماسْت إذا عُمل وانتهى، فيُجعل[٦] في جَرّة، ويُطرح[٧] على العشرة[٨] ثلاثُ أواقي مِلْحاً[٩]، ويُحرَّك. ويُودَع[١٠] في زقّ أبيض فوق لوح حتّى يرشحَ الماء، ويبقى اللَّبَن. ويُتعاهد بالغسل، فإنه يكون شيرازاً.

### عَمَل خلاط

يُؤخذ اللَّبَن[١١] الرائب فيُجعل[١٢] في جَرّة، ويُرمى ما يصعد على رأسه من الماء. حتى إذا جلس، طرحتَ فيه ما شئتَ من البُقول بعد أنْ تُقطَّع وتُشمَّس حتّى تذبل، وتُحشى البُقول في زقّ أبيض، ويُصبّ عليها ذلك الرائب، ويُصبّ[١٣] على العشرة[١٤]

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) بعدها في هـ إضافة بخط مغاير: (وهو المغارف).
(٣) هـ: بدا حلاوته.
(٤) شيء أصفر يخرج من بَطْن الحَمَل أو الجدي، يستخدَم في صناعة الجبن. لسان العرب، ج٢، ص٦٢٤ (نفح).
(٥) هـ: وتضرب فيها.
(٦) هـ: فيطرح.
(٧) هـ: ويجعل.
(٨) يقصد عشرة الأرْطال من اللَّبَن المذكورة في عمل الماست.
(٩) هـ: ملح.
(١٠) في النسختين: يدع.
(١١) من هـ.
(١٢) هـ: فيجلس.
(١٣) ساقطة في هـ.
(١٤) هـ: كل العشرة.

أرْطال من البُقول ثلاثة أمثالها من اللَّبَن، ويُطرح عليه من المِلْح لكلِّ عشرة أرْطال رِطْل مِلْح. ومَن أراد أنْ يكون الخلاط بزُبْدِهِ، فيجعل اللَّبَن الحليب البائت موضع الرائب.

وصِفَةُ الحليب البائت، أنْ يُؤخذ فيُجعل في إناء فَخّار من أوّل اللَّيل إلى الغَداة، حتّى يغلظ ويرشح ما فيه من الماء. وتستعمله إن شاء الله.

## عَمَل الجبن

[يُحلب ويُؤخذ][1] وهو حارّ، فتُداف فيه إنْفَحة، وذلك أنْ تأخذ الإنْفَحة كما هي بجلدها، وتسْوِطها[2] في اللَّبَن وهو حارّ، حتّى إذا جمد، طُرح في قوالب [خِلاف، وعُصِر، وطُرِح عليه مِلْح ورُفع. فإنْ أردتَ أنْ تتعجَّل][3] أكْلَه فلا[4] تُمَلِّح ويقال له: السّاذَج[5].

## عَمَل القَريشة

يُؤخذ ماء الجبن إذا عُصر، فيُجعل في قِدْر، ويُوقد تحته بنارٍ لَيِّنة، ويُرشّ عليه من اللَّبَن الحليب على كلِّ[6] [٥٢ب] رِطْل أوقيتين، وتنزله عن النّار، وتأخذ الصَّفْوة عن وَجْهه، وترمي بالباقي، فإنه قريشة طيّبة[7].

---

(١) هـ: يوخذ الحليب.
(٢) هـ: فتسوطها. والسَّوْط: خَلْطُ الشيء بعضه ببعض. لسان العرب، ج٧، ص٣٢٥ (سوط).
(٣) ساقط في هـ.
(٤) هـ: ولا.
(٥) هـ: السارع.
(٦) هـ: لكل.
(٧) ساقطة في هـ.

## عَمَل الجاجق

يُؤخذ زقٌّ نظيفٌ فيُطيّب ،ثم يُصبُّ فيه اللَّبَن، ويُطرح فيه مِلْح[١] وعلى الزقّ من خارج مِلْح، [ويُلقى فيه][٢] بَصَلٌ مقطَّعٌ، وثوم مُنقّى مقشر[٣] غير مَدْقوق، وكَرَفْس منقّى[٤] مُقطَّع، ونَعْنَع وطرخون وسَذاب وخيار صِغار[٥] وقثاء وأُصول الخَسّ مقشر. وفي وقتِ الحَرْشَف[٦] يُلقى فيه الحرشف واللَّوْز الرَّخْص، وأجلّ ما طُرح فيه من[٧] النَّعْنَع [شيء صالح][٨]، والطَّرْخون والسَّذاب والكَرَفْس والبَصَل والثوم، ويُتعاهد بالنظافة، فإذا طاب أُكل بالزيت.

ولمحمود[٩] بن الحسن[١٠] في سَكارج[١١] ألْبان[١٢] أُهديت إليه:

| | |
|---|---|
| و مُهْدٍ لنا من مَخيض الحليبِ | سكارجَ مجموعةً في طَبَقْ |
| فواحدةٌ حامِضٌ طعمُها[١٣] | وأخرى بها رائبٌ قد شَرَقْ |
| وخمسُ سَكارج مجموعةٌ | خلاط البُقول بزهر الورَقْ |
| فمن فَيْجَنٍ[١٤] أخضرٍ ناضرٍ[١٥] | وطَرْخونِه الأخضرِ المنشرقْ |

(١) هـ: مح.
(٢) ساقط في هـ. وبعدها حرف واو حذفناه.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) من هـ.
(٥) هـ: صغير.
(٦) في النسختين: الحرسف، والتصحيح من ابن البيطار. وهو صنف من الشوك ينبت في البساتين والمواضع الصخرية. وله ورق أعرض بكثير وأطول من ورق الخَسّ مثل ورق الجِرْجير، عليه رُطوبة تدبق باليد، أملس إلى السواد، وساقه طولها ذراعان ملساء في غلظ إصبع. وله زهر أبيض. الجامع، ج٢، ص٢٧١، ج٤، ٣٥٣. وقال الأنطاكي: هو العَكّوب. تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٣٠٥.
(٧) من هـ.
(٨) من هـ.
(٩) هـ: لمحمد.
(١٠) كذا في النسختين. ويغلب على الظن أنه محمود بن الحسين كشاجم، وهو ذو اهتمام كبير بالطَّبيخ.
(١١) هـ: سكاريج.
(١٢) من هـ.
(١٣) هـ: ملاوها.
(١٤) الفَيْجَن: هو السَّذاب. ابن البيطار، الجامع، ج٣، ص٧، ج٤، ص٢٣٧.
(١٥) الأصل: ناظر، هـ: ناعم.

ومــن صَــعْتَرَ البَقْــل في وَقْتِــه ومــن بــاذَروجٍ جنــيٍّ عَبِــقْ

ومـن خَـرْدَلٍ فِـجّ يحـذو اللـسانَ بطَعْـمٍ عجيـبٍ لمـن قـد يـذقْ

وواحـدة ملؤهـا[1] زُبْـدةٌ علـى الزُّبْـد أرْيٌ[2] بـه قـد غَـرِقْ

كـأن شـبيهاً لهـا في العِيـا نِ بـدرُ الـسماء بـدا في الغَـسَقْ

وشـيراز في جامـةٍ مَرْجـةٍ حليـب وطعمهـا[3] متّفـقْ

عليـه مـن الزيـت مـن فَوْقِـه شبـاكٌ مـن التِّـبْر مـا تفـترقْ

[٥٣أ] و في جامةٍ من لِبَـاءِ الـضّروعِ كـدَوْرِ الهـلال إذا مـا اتّـسقْ

كـأن الزَّنـابيرَ قـد عشّـشوا بداخلـه فهـو مـن[4] منـخرقْ

أرى[5] الله مُهْديَـهُ غِبْطَـةً وملكـاً مقـيماً كـما يـستحقْ

---

(١) في النسختين: ملها.

(٢) الأرْي: العَسَل. لسان العرب، ج١٤، ص٢٨ (أري).

(٣) هـ: فطعمها.

(٤) ساقطة في هـ.

(٥) هـ: أي.

# الباب الأربعون
# في عَمَل الكَواميخ والمخَلَّلات والزَّياتين والصَّحْنايات

إنّ أوّل ما يجب أنْ يُذكر في هذا الباب[1] المُبتدأ به والمُعوَّل عليه، وهو الأصل للكَواميخ والبُنّ من الخُبْز المُعفَّن والقُمن[2] [وهو البُوذج، والفَطير][3]، ليكون الباب [تاماً، وتذكرةً جامعاً][4] إن شاء الله.

**عَمَل البوذج** وهو القُمن

يُؤخذ من دَقيق [الشعير أو الحِنْطة مع الشعير نِصْفان على قَدْر ما يحتاج إليه][5]، ثم يُعجن عَجْناً جيداً[6] شديداً [يابساً قَحْلاً][7] بغير خمير [ويُمَلَّح بالمِلْح جيّداً، وتكثر حتى لا يدوّد][8]. ثم يُقرَّص أقراصاً لطافاً ثخاناً، ويُلفّ بوَرَق[9] التّين، [أو في نُخالته وتغمره بها][10]، ويُدفن [من فوقه بالرَّماد أو التِّبْن][11] أرْبَعين يوماً، ثم يُخرج ويُجفَّف. [وعلامة الجيّد منه، ما كرج[12] واحمرّ. فإذا أُحكم تجفيفه][13]، اسْتُعمل[14] بعد ذلك.

---

(١) الأصل: الكتاب.
(٢) القريب من الفساد.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) هـ: جامعا وتذكرة تاما.
(٥) هـ: الحنطة أو الشعير المسلوقين على قدر الامكان.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) ساقط في هـ. والقَحْل: اليابس. لسان العرب، ج١١، ص٥٥٢ (قحل).
(٨) من هـ.
(٩) الأصل: في ورق.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) هـ: في تين.
(١٢) كَرِجَ الخُبْز وتكرَّج: فَسَد وعَلاهُ خُضْرة. لسان العرب، ج٢، ص٣٥٢ (كرج).
(١٣) ساقط في هـ.
(١٤) هـ: ويستعمل.

## تَعْفين الخُبْز

يُؤخذ الخُبْز الفَطير [للبُنّ، والخمير للكامَخ][1]، فيُشقُّ جوفُه[2] - [إنْ كان سميكاً[3]][4] بالأصابع، ويُمسح على وَجْهه الماء وهو طريّ. ثم يُجعل بعضُه فوق بعض في إجّانة أو جَرّة، [وتُكبُّ على رأسها][5]، وتُغطّى[6] مدّةَ[7] أربعين يوماً، حتّى إذا استحكم عَفَنُه، أُخرج. [وإنْ أردتَ عفنه فخذ من الخُبْز الفَطير وهو حارّ فكسّره، واتركه بين الخُبْز الأول، بين كلِّ رغيفين كسرة، فإنه يكرج ويعفن بحيث يعشب. [٥٣ب] [فإذا أُخرج جُفّف][8] ورُمي[9] ما كان مثل العنكبوت، [وجُفِّف الباقي أيّاماً][10] ودُقَّ، واسْتُعمل إن شاء الله.

## عَمَل الفَطير

يُؤخذ دَقيق الحِنْطة، فيُعْجن بغير خَمير ولا مِلْح، ويُقرَّص من وقته، ويُخْبَز في التَّنُّور. ومَن أحبّ أنْ يجعل فيه زيتاً، فعل[11]. ويُجفَّف ويُدقّ ويُستعمل.

## عَمَل بُنّ السَّكارِج المُعَجَّل

يُؤخذ من دَقيق البوذج المنخول بالمُنْخُل الصَّفيق جزء، ومن دَقيق الخُبْز العفن[12] المنخول تسعة أجزاء، فيُخلطان جميعاً، ويُجعلان في إناء، ويُصبُّ عليهما من الماء غَمْرُهما. ويُلقى فيهما من[13] حبّة السَّوْداء والرازيانج، فيُدقّ[14] نِصْفه [دقّاً ناعماً][15]، ويُترك النِّصْف[16] الآخر صحيحاً. ثم يُصبّ فيه من الزيت أُوقِيّة،

---

(١) ساقط في هـ.
(٢) هـ: أجوافه.
(٣) في المخطوط: سمكا.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) بعدها في الأصل: آيّاما.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) ساقط في هـ.
(٩) الأصل: ورومي، هـ: فرمي عنه.
(١٠) من هـ.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) هـ: المعفن.
(١٣) ساقطة في هـ.
(١٤) هـ: يدق.
(١٥) ساقط في هـ.
(١٦) ساقطة في هـ.

ويُترك إلى الغد[١]. فإذا كان بالغَداة[٢] مُرِس باليد مَرْساً جيداً، حتّى يصيرَ مثل المرهم، ويُلقى فيه المِلْح العذب[٣] مِقْدار[٤] ما تريد[٥] في القِلّة أو الكَثْرة، [وأكثره العُشر][٦]. ويُغطّى رأسُ الإناء، ويُترك في الظلِّ. ويُؤكل منه بعد أسبوع[٧] بالزيت، فإنه طيّب غاية. فإنْ[٨] أحببتَ أنْ يبقى[٩] مدة[١٠]، فألْقِ فيه خُبْزاً طريّاً، وأبْزاراً وزيتاً[١١] ومِلْحاً و[١٢]ماء، فإنه يقيم ما أحببت ولا[١٣] يتغيّر، إن شاء الله[١٤].

## عَمَل[١٥] الكامَخ الأحمر الذي تُعمل منه أصْناف الكَواميخ

يُؤخذ من البوذج المَدْقوق المنخول جزءٌ واحدٌ، [و] من لُباب الخُبْز الفَطير المنخول أرْبَعة أجزاء. ويُخلط الجميع، ويُطرح عليه كفّ مِلْح، ويُعجن باللَّبَن الحليب الطريّ، ويُجعل في إناء، ويُجعل في الشمس في عنفوان الصَّيْف حتّى يحمرّ. وكلّما نشف، زيد عليه من اللَّبَن الحليب، ويُحرَّك في كلِّ يومٍ مرّتين، حتّى إذا استحكمتْ حُمرته، فُرِّق فجُعل أصْناف الكَواميخ إن شاء الله [٥٤أ].

## عَمَل كامَخ القَرَنْفُل

يُؤخذ من القَرَنْفُل أُوقِيّة، فيُدقّ، ويُنخل، ويُطرح على مِقْدار رِطْل بالشامي من هذا الكامَخ الأحمر، ويُجعل في إناءٍ ويُشمّس.

---

(١) الأصل: غد.
(٢) هـ: بالغد.
(٣) هـ: الحلو.
(٤) هـ: بمقدار.
(٥) بعدها في هـ: من ملوحته.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) هـ: يوم أو يومين أو ثلثه.
(٨) هـ: وان.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) هـ: تمده.
(١١) الأصل: بزيتا.
(١٢) الأصل: او.
(١٣) هـ: لا.
(١٤) من هـ.
(١٥) بعدها ينقطع النص في هـ.

## عَمَل كامَخ الدّارْصيني

يُعمل بهذا العمل، وبهذا الوَزْن[1] إن شاء الله.

## كامَخ الكَرَوْيا

يُؤخذ من الكَرَوْيا أُوقِيّة، فيُدقّ دقّاً جَريشاً، ويُطرح على مِقْدار رِطْلٍ بالشاميّ من هذا الكامَخ.

## كامَخ الوَرْد

يُؤخذ من الوَرْد ما شئتَ، فجفّفه، ونقِّه من أسافله مع الكامَخ.

## عَمَل الكامَخ الأبيض

تأخذ اللَّبَن، فتعمل منه كامَخاً على ما تُريد، ولا تلقي فيه شيئاً من الأوراق ولا القُضْبان، فإذا أدرك وطاب، وأحدَّ اللسان، صَيِّرْه في جَرَّةٍ بيضاء جديدة، وألْقِ عليه لكلِّ عشرة أرْطال رِطْل حُوّارى. ثم اضربه بعصا، وألْقِ عليه كلَّ يومٍ نِصْف رِطْل حليب أو أقّل. يُفعل به ذلك خمسين يوماً. وتُغسل الجَرَّة من خارج، وتُصيَّر في موضعٍ باردٍ في الظلِّ حتّى تصيرَ من الثخن على ما تريد، ثم اقْلبه إلى جَرَّةٍ خضراء وألْقِ فيه حينئذٍ سَذاباً وقشور الأُتْرُجّ الأخضر مُقطَّعين والشونيز إنْ شئتَ، وإلّا فاتْركه.

## كامَخ الأفاوي

يُؤخذ سُنْبُل وَزَنْجَبيل وكَمُّون، من كلِّ واحدٍ نِصْف أُوقِيّة، ودارْصيني أُوقِيّة، ووَزْن دِرْهَم فلفل، وأرْبَعة مثاقيل قَرَنْفُل، يُدقّ ويُنخل. ثم تأخذ زَبيباً

---

(١) يقصد ما عُمل بكامَخ القَرَنْفُل.

مُنقّى من حَبِّه مَدْقوقاً مثل المُخّ، ثم تخلط الكلَّ، وتعجنه بـاللَّبَن الحليـب قـدر مـا يُمْسِكه عجناً طيباً، ثم يُحلّى بعَسَل وقليل مُرّي.

## عَمَل كامَخ الكَبَر

يُؤخذ من القُبار[1] ما شئت، وليكن حديثاً يابسـاً، فاجعلـه في جَـرَّةٍ [٥٤ب] خضراء، وصُبّ عليه الماء ما يغمُره. ثم اجعله في الشمس يوماً ونِصْف. ثم صُـبّ عنه الماء، وصُبّ عليه ماء آخر ما يغمره. ثـم اطـرح عليـه مـن المِلْـح العـذب مـا يكفيه[2]، ثم تُحرّكه في كلِّ يومٍ مرّتين أو ثلاث باليد، تفعل بـه ذلـك سـتة أيّـام. ثـم يُصفّى في اليوم السابع، ويُصيّر الماءُ في أجاجين[3] خُضْر، ويُصيَّر في الشمس، ويُغطّى بما يُكنّه[4] ويُصفّى كلّ يومٍ من إجّانة إلى إجّانة، ويُرمى بعكـرِهِ. فـإذا صُـفِّي واشـتّد سَواده، صُيِّر في إناء، إن شاء الله.

## كامَخ الصَّعْتر[5]

يُؤخذ الصَّعْتر الطريّ، فيُقطف[6] ورقُهُ [الـذي[7]] في الـرؤوس، ويُجعـل فـيما احتمل من الكامَخ الأحمر والأبيض.

---

(١) هو الكَبَر نفسُه، ويُعرف في جنوب العراق الشّفَلَّح: نبـت شائك منبسط على الأرض كثير الفروع، دقيـق الـورق، له زهر أبـيض يفـتح عـن ثمـر علـى شـكل البلـوط أو الزيتون، ويشقّ عن حبّ شبيه بحب الرمان أصفر وأحمـر فيه رطوبة وحلاوة. ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٢٩٩؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٥٩٩.

(٢) في المخطوط: يكففه.

(٣) جمع إجّانة وهي وعـاء كـبير. انظـر: الخطيـب الإسـكافي، مبادئ اللغة، ص١١٩.

(٤) أي يـستره. لـسان العـرب، ج١٣، ص٣٦٠ (كنن).

(٥) هنا يعود النص في هـ.

(٦) بعدها في هـ: من.

(٧) في المخطوط: التي.

**كامَخ الريحان**

يُؤخذ[1]وَرَقُه] [2]، ويُجعل وهو غَضّ فيما احتمل من هذا الكامَخ.

**كامَخ النانخواه[3]**

[يُؤخد أوقيتين من النـانخواه][4] فيُـدقّ ويُنخـل ويُطـرح فـيما احتمـل مـن الكامَخ الأحمر[5]. وكذلك الأَنيسُون.

واعلمْ أنّ كلَّ ماأردتَ أنْ تجعل في هذا الكامَخ الأحمر[6] من أصْناف البُقـول والرَّياحين والأبازير والعطر، فاجعل على مثال ما تقدَّم ذكره سواء، فـإن احتمـل أنْ يُدقّ فلْيُدقّ. وما كان منه بِـوَرَق، فلتؤخـد أطرافُـه، ويُعمـل فـيما يغمُـره مـن الكامَخ الأحمر و[7]الأبيض، وكذلك بكامَخ[8] الـسمن، وكـامَخ الجُـبن، وكـامَخ البَصَل، وكامَخ الثوم، وغير ذلك من أصْناف المأكولات، فافْهم.

**تطييب[9] راسَن من كتاب ابن ماسَوَيْه**

تُجعل عيونُ الرّاسَن في كوز فَخّار جديد، وتُلفّ عليه خِرْقـة مـن[10] خـيش، وتُنْضح بالماء كلّما يَبِسَتْ، عدّة[11] أيّام، فإنه يمتدّ ويبيضّ وتقلّ حَرافَتُه[12] ويسرع [٥٥أ] انْحلاله في المَعِدَة.

---

(١) بعدها في المخطوط: من.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) ويُسمّى الكَمُّون الملوكي. بِزْره أصغر مـن الكَمُّون بكثير، يُضاف للعَجين قبل خَبْزِه، فيشهّي. ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٤٦٩.
(٤) من هـ.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) الأصل: الأخضر.
(٧) هـ: أو.
(٨) الأصل: كامخ.
(٩) الأصل: تطيب.
(١٠) ساقطة في هـ.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) هـ: حروفته.

## عَمَل المُقرَة

يؤخد من الشَّلْجَم جزء، ومن السَّفَرْجَل [جزء][1]، ومن التُّفّاح الشامي جزء، و[2]من الأُتْرُجّ نِصْف جزء، فيُقطَّع صغاراً، ويُجعل في إناء، ويُذرّ عليه كفّ مِلْح. ويُؤخذ من خمير الحِنْطة الحامِض[3]، ويُمرَس بالماء، ويُطرح عليه. ويُحرّك في كلِّ يوم مرّتين، ويُطرح عليه كفّ رازيانج يابس[4] صحيح.

## عَمَل زيتون لابن المهديّ

يُؤخد زيتون أسود أو[5] أخضر، والأسود أجود، فيُجعل[6] في بَرْنِيّة ويُجعل عليه مِلْح وصَعْتر، ويُغمر بالزيت الطيّب، ويُرفع إلى وقت الحاجة إن [شاء الله][7].

وقال ابن المعتزّ يصف سلّة سَكارج كَواميخ[8]:

| | |
|---|---|
| أمتع بسلّة قُصبانٍ أَتَتْكَ وقد | حَفَّت جوانبَها الجاماتُ أشطارُ[9] |
| فيها سَكارجُ أنواعٌ مُصفَّفَةٌ | حُمرٌ وصفرٌ وما فيهنّ إنكارُ |
| فيهنّ كامَخ طَرْخونٍ بزهرتِهِ[10] | وكامَخٌ أحمرٌ فيها وقبّارُ |
| أعطته شمسُ الضُّحى لَوْناً فجاء بِهِ | كأنه من ضياء الشمس يَمتارُ[11] |
| له روائحُ ترتاحُ النّفوسُ لها | كأنما فَتَّ فيه المِسْكَ عَطّارُ |

(١) إضافة يقتضيها السياق.
(٢) من هـ.
(٣) هـ: الخاصة.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) الأصل: و.
(٦) هـ: فيترك.
(٧) ساقط في هـ.
(٨) الأصل: سكاريج وكَواميخ. والأبيات أوردها المسعودي في مروج الذهب، ج٤، ص٤٠٩. معزوّةً لابن المعتز، ولم نجدها في النسخ المطبوعة من ديوانه.
(٩) في مروج الذهب: اسطار.
(١٠) هـ: بزهره.
(١١) الأصل: غيار.

فيهنّ كامَخُ مَرْزَنجوش قابَلَهُ ... من القَرَنْفُل نوعٌ منه مُختارُ[1]

وكامَخُ الدّارْصينيِّ[2] فليس لهُ ... في[3] الطَّعْمِ شبهٌ ولا في لَوْنِهِ عارُ

كأنها المِسْك ريحٌ في تَنَسُّمِهِ ... حرِّيفُ في طَعمِهِ والرّيحُ مِعطارُ[4]

وكامَخ الصَّعْتَر الغضّ الجَنيّ، لهُ ... لونٌ حكاه لدينا المِسْكُ والغارُ

وكامَخُ الثُّوم لمّا إنْ بَصُرْتَ بهِ ... أبصرتَ عِطْراً لنا[5] بالأكل أمّارُ

كأنّ زيتونَها فيها ظلامُ دُجىً ... في الجنبِ منه من المَمْقورِ أسفارُ

[٥٥ب] إذا تأمّلتَ ما فيهنّ من بَصَلٍ ... كأنّهن لجُيْنٌ حَشوُهُ نارُ[6]

وشَلْجَمٌ مُستديرُ القدّ خالَطَهُ[7] ... طَعْمٌ من الخلّ قد جادته أمطارُ

كأنّ أبْيضَه فيها وأحْمرَهُ ... دَراهِمٌ صُفِّفَت، فيهنّ دينارُ

من[8] كلِّ ناحيةٍ منها يلوحُ لنا ... نجمٌ إلينا كضوء الفجر نظّارُ[9]

كأنها زهرةُ البستان قابَلَها ... بدرٌ وشمسٌ وإظلامٌ وأنوارُ

## عَمَل الرَّبيثا

تُؤخد قُلّة من القِلال[10] [التي قد تُرك فيها السَّمَك الصغار الذي مثل الذّرّ، وبقَدْر الجَراد، وقد أُحكم مِلْحهُ، ويُسمّى][11] الرَّبيثا. فيُفرغ [ما فيها][12] على

---

(١) الأصل: يختار.
(٢) بعدها في هـ: فيه.
(٣) من هـ.
(٤) هذ البيت ساقط في هـ.
(٥) هـ: الي.
(٦) مخروم في هـ.
(٧) هـ: خالصه.
(٨) هـ: في.
(٩) هـ: قطار.
(١٠) هـ: قلال.
(١١) ساقط في هـ.
(١٢) من هـ.

غِرْبال من[1]أَسَل[2]، [ويكون تحت الغِرْبال][3] إجّانة خضراء. فإذا سال ماؤه[4]، جُفِّف في الظِّلّ، ثم يُنشّف جيداً، ويُلقى جميع[5] مِلْحه وعيدانه وما[6] خالطه من غيره، ثم تُلقى الرَّبيثا في حَجَرٍ وتُسْحق[7]، ويُنعم سَحْقُها[8]. ثم تُلقى فيه[9]عشر تُفّاحاتٍ شاميّة[10] مُقشّرة، ووَزْن عشرين دِرْهَماً صَعْتَر نَبَطيّ يابس. ويُعاد سَحْقُه مع ذلك، ويُجعل فيه زيتٌ صالح، ويُعجن به عَجْناً، ثم يُجعل ذلك كلُّه في الرَّبيثا، ويُصبّ عليه رِطْل نبيذ عَسَل، ويُحرَّك جيّداً[11]، ويُجعل في ثلاث بَراني، فتُلقي في واحدةٍ أُوقِيّة أَنْجُذان مَدْقوق، وفي أخرى أُوقِيّة كَرَوْيا ونِصْف أُوقِيّة رازيانج مَدْقوق، وتترك الأخرى ساذَجة، فيكونُ ذلك[12] ثلاث أصْناف.

ويُفعل بالصَّحْناة[13] كذلك، ويُطرح فيها حبة الخضراء، و[14]صَعْتر، وكَمُّون ورازيانج، وتُفّاح شامي، وسَفَرْجل، ويُعجن بزيت ويُرفع. إن شاء الله.

**عَمَل الصَّحْناة**

يُؤخذ السَّمَك الصغار، فينقّى [٥٦أ] ويُغسل غسلةً واحدةً، ويُطرح عليه[15]من المِلْح [قَدْر رُبْعه][16]. ويُجعل في موضعٍ يناله حرُّ الهواء، ولا يكون في الشمس. ثم يُطرح[17] عليه كفّ صَعْتر يابس، ومثله أَنْجُذان سَرَخْسيّ، ويُرفع. إن شاء الله.

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) نبات له أغصان كثيرة دقاق بلا ورق، تتخذ منه الغرابيل بالعراق. ابن منظور، لسان العرب، ج١١، ص١٤ (أسل). وجاء بعدها في الأصل: جميع القلة.
(٣) هـ: قد جعل على.
(٤) هـ: ماه.
(٥) الأصل: جمع.
(٦) هـ: وجميع ما.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) هـ: سحقه.
(٩) هـ: عليه.
(١٠) من هـ.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) الأصل: الصحنا.
(١٤) هـ: او.
(١٥) هـ: عليها.
(١٦) هـ: مثل اربعه.
(١٧) هـ: ويجعل فيه.

## صِفَة[1] صَحْناة الجرَاد

يُؤخذ الجَراد عندَ صَيْدِهِ، يُنقّى من الميت، ويُخنق في الماء والمِلْح وهو حيّ، فإذا اخْتنق ومات، طُرح في إناءٍ واسعٍ، ودُقّ من الكُزْبَرة اليابسة والرّازيـانج والأنْجُـذان بمِقْدار الحاجة إليه، وطُرح في الإناء سافاً من جراد، وسافاً من أبْزار، ويُكثر من المِلْح عليه في خلال ذلك على قدر الحاجة إلى الأبْزار والمِلْح، ويُترك الماء الذي خُنق الجرادُ فيه حتّى يصفو، ويُردُّ عليه الماء شيئاً فشيئاً حتّى يستوفيه، وتُطيّن الجَرّة. [ولْيُحذَر أنْ يدخله هواء فيُفْسده][2]، ويُصْبر عليه حتى يطيب ويُؤكل.

وقال فيه محمود بن الحسين[3]:

لمّـا غـدا فينـا الجـرادُ العـابرُ[4] ... وخيّمـتْ منـه بنـا عَـساكرُ
جائـرةٌ ولـيس تُمْـلى حـائر ... قواضـبٌ أفواهُهـا بَواتـرُ
مخـطوفةٌ أوْسـاطها ضَـوامرُ ... كـأنّما أفخاذُهـا مزاهـرُ
كأنـما أذقـانُها[5] خنـاجرُ ... كـأنما أحداقُـها النّواظـرُ
درعٌ غـدا فيهـا الكمـيُّ الفـاخرُ[6] ... تُرْبـاً[7] بـه والمسـتعيد[8] ثائـرُ
فَهـالِكٌ مخـترمٌ وداثـرُ ... وواقـعٌ مقتـنصٌ وطائـرُ
بمثـل هـذا دارتِ الـدوائرُ ... والحَيْـنُ قـد تجـرّه الجَرائـرُ

(١) من هـ.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) كشاجم. لكـن هـذه الأبيـات غـير موجـودة في النسخ المطبوعة من ديوانه.
(٤) في النسختين: الغابر، والأرجح ما أثبتناه.
(٥) هـ: اذنابها.
(٦) هـ: الكافر.
(٧) الأصل: ثريا.
(٨) هـ: المستعير.

## صِفَة الكَشْك الشاميّ

[٥٦ب] يُؤخذ القمح، فيُطحن أنصافاً دَشيشاً[١]، ويُنسَّف[٢]، ويُنظّف حتّى لا يبقى فيه شيء من النُّخالة ولا من الدقاق، ويُعجن بماءٍ حارّ على قَدْر الحاجة من قليل وكثير. ويُجعل فيه شيء يسيرٌ من خميرة، ويُجعل في إجّانة. ويشمَّس بالنهار، ويُغطّى بالليل ستّة أيّام أو أكثر، حتّى تشتدّ حُموضَتُه. ثم تَجمع له البُقول كلَّها، وتقطّعها[٣] صِغاراً صِغاراً[٤]، غير الهِنْدِبا والجِرْجير، [فإنه لا تقع فيه][٥]. وتُكثر من كُرَّاثِ البَقْل، والكُزْبَرة الرَّطْبة، والسَّذاب. فإنْ أحببتَ أنْ تُلقي فيه[٦] بَصَلاً مُدَوّراً[٧] صِغاراً، ومقطعاً[٨]، جاز[٩]، وباذنجاناً وقَرْعاً وكُرْنُباً فافعل به، فإنه يجيء غاية من الغايات. واجعل فيه [بعد ذلك][١٠] خوخ الدُّب [وهو الإجاص الصِّغار الحامِض][١١]. وماء الحِصْرِم[١٢] [جيّد[١٣] له][١٤]. [واعْجنه بالجميع عَجْناً جيّداً][١٥]. واتْركه في الشّمس خمسة أيّام، ثم قَرّصْه وجَفّفْه. فإذا جفّ فشكّه في خيط [على معنى الحِلَق][١٦] وعلّقْه. ومَن أحبّ أنْ يجعلَ مكان الماء لَبَناً [حامِضاً رائباً][١٧]، فعل. ولا تُلقي فيه شيئاً[١٨] من البُقول [إلّا النَّعْنَع والكَرَفْس][١٩].

---

(١) الأصل: دشيسا، وساقطة في هـ.
(٢) في النسختين: ينشف. وبعدها في هـ: بعد سلقه وتجفيفه. ونسف الشيء: غربله. ابن منظور. لسان العرب، ج٩، ص٣٢٨ (نسف).
(٣) الأصل: قطعها.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) الأصل: فيها.
(٧) هـ: مقطعا.
(٨) هـ: مقطعا صغارا.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) ساقط في هـ.
(١٢) هـ: حصرم.
(١٣) وردت: جيدا.
(١٤) ساقط في هـ.
(١٥) من هـ.
(١٦) ساقط في هـ.
(١٧) هـ: حليبا.
(١٨) هـ: شي.
(١٩) ساقط في هـ.

## صِفَة كَشْك آخر

يُؤخذ من الحِنْطه كيل[١]، فيقشّر ويُسْلق سَلْقاً خفيفاً، ثم يُجفّف بعد ذلك، وتُجشّ أخرى. ثم يُؤخذ شيء من الحِمَّص مع دقاق[٢] تلك[٣] الحِنْطة فيُخَمَّر به. ويُعجن الجميع، ويُجعل في الشّمس خمسة عشر يوماً، وكلّما نشف، صبّ[٤] عليه من اللَّبَن الرائب الشديد الحموضة ما يكفيه. و[٥]يُطرح عليه [قليلٌ من][٦] مِلْح في وقت تَخميره[٧]. ثم يُؤخذ من[٨] البُقول: النَّعْنَع، والكَرَفْس الفارسيّ، والبَقْلَة الحَمقاء[٩]، والسَّذاب، والكُزْبَرة الرَّطْبة، والقِرْط[١٠] وهو كُرّاث البَقْل [٥٧أ] فيُقطَّع صِغاراً، ويُخلط فيه خلطاً جيداً، ويُقرّص أقراصاً، ويُجعل في الشّمس. [ومَن أحبّ أنْ يجعلَ فيه ثوماً، فلْيفعل][١١]، ومَن أحبّ أنْ يجعلَ فيه ماء الحِصْرِم[١٢] من غير أنْ يَجْعل فيه لَبَناً، فعل. إن شاء الله.

---

(١) هـ: كيلا.
(٢) هـ: رقاق.
(٣) الأصل: ذلك.
(٤) الأصل: وصب، هـ: صبر.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) هـ: كف.
(٧) هـ: الخميره.
(٨) من هـ.
(٩) هـ: الحمقى.
(١٠) الأصل: قرط. وهو نوع من الكُرّاث، يُعرف بكرّاث المائدة. ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٢٥٩.
(١١) ساقط في هـ.
(١٢) هـ: حصرم.

## الباب الحادي والأربعون
## في الأهْلام[1] المعمولِ من لحوم الضَّأْن والعُجول

### صِفَة هَلام من عِجْل[2]

يُؤخذ العِجْل فيُذبح، ويُقطع رأسُهُ وأطرافُهُ، ويُرمى به، ثم تُفصَّل أعضاؤه[3]، ويُلقى بَطْنُهُ، ويُؤخذ بجلده فيقطَّع[4] قطعةً قطعةً، فيُجعل الجلدُ[5] على الجلدِ، ويُصفُّ اللَّحْم[6] في قِدْر، ويُغمر بالخلّ، حتّى إذا أُخرج، ومُسح جلده باليد بماء بارد، فإنه يتنظّف. ويُلفُّ في [خِرْقة خام][7]، ويُكبس بحَجَر ليلةً، حتّى إذا أصبح[8]، أُخرج، وجُعل في بَراني. وصُبَّ عليه خلُّ خَمْر، ومَحْروت، وسَذاب، وكَرَفْس مُقطَّع[9]، وحبّة السَّوْداء، وكُزْبَرة يابسة، وسِمْسِم حَفْنَتَيْن، وورق الأُتْرُجّ، وقشر الأُتْرُجّ، وقشر تُفّاح لُبْناني[10]، وسَفَرْجَل. ويُرفع. فإذا احْتيج إليه، أُخرج منه، وقُدِّم في جام، إن شاء الله.

### أهلام آخــر

يُؤخذ العِجْل ويُذبح، ويُفصَّل بجلده، ويُغسل بالماء غَسْلاً جيداً، ثم يُغلى [له خلّ][11]، ويُطرح فيه اللَّحْم المفصّل، ويُغلى حتّى ينضج، ويُخرج إلى ماءٍ بارد، ويُؤخذ قطعةً قطعةً، ويُنظّف من الشعر، ويُترك على الطبق حتّى يصفو. ويُؤخذ الخلّ الجيّد، فيُصبّ[12] في جَفْنَة، ويُطرح في خُولِنْجان، ومَحْرُوت، ودارْصيني،

---

(١) ويأتي: هَلام أيضاً سواء في هذا الكتاب أو في المصادر الأخرى، ولم نوحّده حفاظاً على لغة المؤلف. وهو طعامٌ يُتَّخذ من لحم العجل بجلده. لسان العرب، ج١٢، ص٦١٧ (هلم).
(٢) هذا العنوان ساقط في هـ.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) من هـ.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) الأصل: ذلك.
(٧) هـ: كرباسة. وهما بنفس المعنى.
(٨) هـ: الصبح.
(٩) الأصل: مقطوع.
(١٠) الأصل: التفاح اللبناني.
(١١) هـ: الخل.
(١٢) الأصل: ويصب.

وصَعْتر، وكَرَفْس، وسَفَرْجل، وأُتْرُجّ، وحبة [٥٧ب] السَّوْداء، ومِلْح. ويُطرح اللَّحْم فيه، ويُبيّت فيه ليلةً، ويُجعل في بَراني زجاج أو غَضار. فإذا أردتَ أكله، أخرجته[١] في جام، وزُيِّن بزَعْفَران وحبّة السَّوْداء.

## صِفَة أهْلام من جَدي

يُسمط[٢] الجدي، ويُحكّ حَكّاً جيّداً حتّى لا يبقى عليه شيء من الوَسَخ، ويُشقّ من القَصّ[٣] والوِرْكَيْن حتّى يصيرَ مَبْسوطاً، ويُشقّ الفَخْذَيْن من باطنهما[٤] إلى حدّ المفصل. ويُصبُّ في قِدْرٍ كبيرةٍ واسعةٍ عشرةُ أرْطال خلّ خَمْر أبيض مُبيَّض بالدَّقيق[٥]. ويُصبّ على الخلّ من الماء ما يغمره وفوقَ غَمْرِهِ. ويُلقى فيه الجدي، ويُوقد تحته حتّى ينضج. فإذا نضج، فأخرجه، واغسله بالماء البارد[٦] والمِلْح الأندراني. ثم تُخرجه وتنشره على خِوان، وتبسط تحته وفوقه [خام من القطن الغليظ النظيف][٧]، وتكبسه بشيء[٨] حتّى يصير مبسوطاً. وتكون قد نزعت عنه العظام كلَّها[٩] قبل أنْ يصيرَ تحت الكَبْس[١٠]. وتكون قد هيّأتَ[١١] له صِباغا[١٢] بخلٍّ مبيَّض من اللَّيل، وصَعْتر[١٣]، وأنْجُذان، وكَرَفْس، وسَذاب. وتُلقي فيه الجدي، وتُلقي[١٤] فيه مَحْرُوت،

---

(١) هـ: اخرج.
(٢) هـ: يوخذ.
(٣) القَصُّ: الصّدر من كل شيء، أو وَسَطه، أو رأس الصّدر، أو عظم الصدر. لسان العرب، ج٢٧، ص ٧٤ (قصص).
(٤) الأصل: باطنها.
(٥) هـ: بدقيق.
(٦) من هـ.
(٧) هـ: كرباسة نظيفة.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) هـ: الحمل. وبالوجهين يتمّ المعنى.
(١١) هـ: هيت.
(١٢) الأصل: صباغ.
(١٣) الأصل: بصعتر.
(١٤) هـ: تجعل.

وورق الأُتْرُجّ. وتُهيِّئ[1] له أُسْكُرَّجات فيها جُبن، وأخرى زيتون، وأخرى صِباغ بماء الحِصْرِم[2]، وأخرى بحبِّ رُمّان وخَرْدَل وَزَنْجَبيل وفلفل ومِلْح، وأخرى محشي، وأخرى فيها صَعْتر منقّى. ثم تفرش على طبقٍ كبيرٍ هِنْدِبا[3] وكَرَفْس وبُقول خُراسانية من كلِّ لَوْن، وتُصيِّر الهلام في وَسَطه، وتُهيّأ له عشرةُ ألْوان بَزْماوَرْد من جَوْز مُربّى، ومن أُتْرُجّ مُربّى، ومن سَفَرْجل مُربّى، [٥٨أ] ومن تُفّاح مُربّى، ومن قَرْع مُربّى، يُقطع منها ويُصيَّر حوله، ويُقدَّم كالبستان، وتكون معه شرائح مُبَزَّرة، إن شاء الله[4].

---

(١) هـ: تعد.

(٢) هـ: حصرم.

(٣) بهندبا.

(٤) ساقطة في هـ.

## الباب الثاني والأربعون
## في عَمَل البَوارِد من اللَّحْمان من[1] الوُحوش والضَّأن

**باردةٌ من أرنبٍ مشويّ ليحيى بن خالد[2]**

يُؤخذ لَحْم أرنب مشويّ، فيُقطَّع مثل السَّمْسِم، وتُصيّره[3] في غضارة، ويُؤخذ خلّ ومُرّي، ويُمزج باعتدال، وتَطرح عليه وَزْن دانقين مَحْرُوتاً[4]، ووَزْن دانق أنْجُذاناً[5]، ووَزْن دِرْهَم كَرَوْيا، ووَزْن دِرْهَمَيْن سَذاباً مقطعاً[6]، وكذلك أبْزار أوقيتين، وزيت مغسول وَزْن أربعة دَراهِم، وسُكَّر أبيض وَزْن خمسة دَراهِم. واجْعل في المَرَق بَصَلتَيْن صِحاحاً[7]. فإذا أردتَ تقديمها، فاطْرح البَصَلتَيْن، وقدِّمها، إن شاء الله.

واعْلم أنّ لَحْم الأرنب من أخفّ [اللُّحوم - أعني][8] الوَحْش- وله خاصيّة[9] في تقوية الماء. وأطيب شيء فيها كُشتمازجها[10] الأسفل. وأطيب ألْوانها في الطَّبيخ النّارباج[11]، والمَحْشيّ، والشرائح المُبَزَّرة.

---

(١) الأصل: ومن، هـ: ومن لحوم. والأصح ما أثبتناه.
(٢) البَرْمَكيّ.
(٣) هـ: تصير.
(٤) هـ: محروت.
(٥) هـ: انجذان.
(٦) هـ: سذاب مقطع.
(٧) هـ: صحاح.
(٨) هـ: لحم.
(٩) الأصل: خاصة.
(١٠) الأصل: بشتمازجها.
(١١) سيشرح عمل النارباج في الباب السابع والستين.

## صِفَة باردةٍ أخرى تُتَّخذ من لُحوم الوَحْش ولُحوم الجِداء[١]

تُؤخذ[٢] أوقيّتان من زَبيب مَسْحوق مُصفّى قد اسْتُخرج ذلك بماء حبّ رُمّان، ويُلقى في ذلك[٣] شيءٌ من ثوم قد[٤] سُحق بوَزْن دِرْهَم سَذاب. ثم يُؤخذ من الشرائح المُتَّخَذة من المتون والكشتمازج[٥]، وما أشبه ذلك من أطايب الوَحْش[٦]، فيُجعل في قِدْر ويُصبّ عليه من الماء نحو أوقيتين، ومن الزيت رُبْع رِطْل، ومن المِلْح وَزْن دِرْهَم. ويُنصب على الجَمْر، ثم يُدَبَّر بمثل [٥٨ب] تدبير الطَّباهَجات حتّى ينضج. ويُصبُّ في القِدْر نحو رُبْع رِطْل مُرّي، ويُبَزَّر بوَزْن دِرْهَم فلفل ومثله دارْصيني ويُرفع عن النّار. ويُصبُّ فيها حين تُرفع - وهي تغلي - الخَرْدَل المعمول بالزَّيت، وحبّ الرُّمّان[٧] والسَّذاب، ويُصفُّ[٨] في غَضارة، ويُؤكلُ حارّاً أو بارداً[٩]، إن شاء الله[١٠].

## [صِفَةُ ما][١١] كان يُعمل ليحيى بن خالد

يُؤخذ اللَّحْم الأحمر، فيشرَّح تشريحاً رقيقاً، ثم يُنثر عليه المِلْح. ويُؤخذ مِقْلى نظيف، فيُجعل على النّار بلا دَسَم حتّى يحمرّ[١٢]، ثم[١٣] يُطرح اللَّحْم[١٤] عليه، ويُقلَّب من جنب إلى جنب حتّى ينضج، فهذا هو الكباب الخالديّ[١٥] بعَيْنِه.

---

(١) هـ: الجدي.
(٢) بعدها في هـ: اوقيتين من زيت معسول.
(٣) الأصل: تلك.
(٤) هـ: وقد.
(٥) هـ: الشتمازج. وقد مرّت في ص١٣٦: كشتمازك.
(٦) بعدها في النسختين: نحو من ذلك. لكن ناسخ هـ شطبها. وهي زائدة فلم نثبتها.
(٧) الأصل: الحب رُمّان.
(٨) هـ: يصفى.
(٩) هـ: حار وبارد.
(١٠) ساقطة في هـ.
(١١) هـ: وما.
(١٢) ورد فوقها في هـ: يحمى. وبالوجهين يستقيم المعنى.
(١٣) هـ: و.
(١٤) ساقطة في هـ.
(١٥) الأصل: الخالص. ويبدو أنها نسبة له، أو لأبيه.

## صِفَة[1] باردةٍ من لَـحْم البقر

تأخذ من لَحْم البقر من الفخذ، ولا تُبْقي[2] فيه شَحْم، ثم اطْبخه بالمـاء حتّـى إذا نضج، فأخرجه من القِدْر، ثم ضعه [3] في ماءٍ فاتر[4]. ثـم خـذ عـشرين جَـوْزة فقشّرها، ثم ألْقِها في الهاون واسْحقها سَحْقاً ناعماً، ثم رُشّ عـلى الجَـوْز - وأنـت تَسْحقه - قليلاً[5] من خلّ، واجعل معه طـاقتين مـن سَـذاب، وشيء مـن مِلْـح، واجْعله خاثراً [مثل الخَرْدَل، ثم أخرج المطبوخ من الماء فاعتـصره واجعلـه] [6] في جام نظيف، ثم رشّ عليه[7] ماء كامَخ، وصُبّ عليه الجَوْز المَسْحوق، وقطِّر عليـه زيتاً فائقاً[8]، ثم خُذ بَيْضاً مَسْلوقاً وقطّعه[9] أرباعاً، وزيّنه به، وانثر عليـه شـيئاً[10] من سَذاب، وزيّنه ببَقْل، وقرّبه.

## باردةٌ أخرى من [لَـحْم][11] بقريّ

تأخذ من لَحْم المـتن مـن البقـر، فتـسلقه بالمـاء والمِلْـح، فـإذا فرغـتَ [منـه، فقطّعه][12] قِطَعاً كباراً، [ثم خُذ خمسين رأساً من بَصَل صِحاحاً [٥٩أ] فاطْرحهـا في البُرمة أيضاً، واجعل فيه شيئاً من خلّ وماء كـامَخ، ثـم اسْـجر[13] التَّنُّـور][14] وضَعْه فيه، فإذا نضج، فقطّع عليه سَذاباً، وقرّبه.

---

(١) بعدها في الأصل: عمل.
(٢) في النسختين: تلقي، والأرجح ما أثبتناه.
(٣) هـ: اجعله.
(٤) هـ: بارد.
(٥) هـ: قليل.
(٦) من هـ.
(٧) هـ: عليها.
(٨) هـ: زيت أنْفاق.
(٩) هـ: بيض مسلوق فقطعه.
(١٠) هـ: شي.
(١١) إضافة يقتضيها السياق.
(١٢) هـ: قطعه.
(١٣) وردت: اشجر. والأصح ما أثبتناه. سجر التَّنُّور: أوقده وحماه. لسان العرب، ج٤، ص٣٤٦ (سجر).
(١٤) هـ: وتعمل من البصل خمسون راسا وقشره تقشيرا نظيفا.

## باردةٌ أخرى من لَـحْم غزال للواثق[1]

يُؤخذ المتن ولَحْم الفخذ، فيُقطَّـع قِطَعاً كباراً، ويُغرز بالسِّكّين، ويُـحـشى مكان كلِّ غَرْزةٍ لَوْز مُقشر وفُسْتُق. وإنْ أحببتَ، جعلتَ في بعضٍ[2] ثوماً. ويُطبخ بخلِّ خَمْر ومِلْح وكَرَفْس وسَـذاب وورق الأُتْـرُجّ ودارْصـيني وخُولِنْجـان وكُزْبَـرة يابسة وفلفل. ويخرج من المرق، فيُـبَرَّد، ويُـصَيّر عليـه كَـرَفْس وسَــذاب ونَعْنَـع، ويُقَطَّــع، ويُقرَّب، إن شاء الله.

## صِفَة محشوّ لابن المهديّ

يُؤخذ مَبْعَر، فيُنظّف، ثم يُعمد إلى عشر بَيْضات فتفقصها في غَضارة، وتُقطِّع عليها شيئاً يسيراً من بَياض البَصَل وكُزْبَرة وسَذاب. وتُلقي في البَيْض من الـسُّكَّر السليماني ما أحببتَ على قَدْر ما تريده[3] من قِلّة الحلاوة وكَثْرتها، وتضربه بالبيض ضَرْباً جيداً، وتصبّه في المَبْعَر[4]، وتشدّ طَرفَيْه بخيط، ثم تسلقه في ماءٍ حار، حتّـى يجمد البيض، ثم تخرجه إلى مِقْلى قد صُـبّ فيـه زيـت طيّـب[5]، وألْـق فيـه قطعـةَ دارْصيني، وخُولِنْجان، وصَعْتراً يابساً أو رَطْباً[6]، فتقليه حتّى يحمـرّ. فـإذا احمـرّ، أخرجته، وقَطَّعته دَراهِم، وقرّبته في جام.

(١) الخليفة العباسي (٢٢٧-٢٣٣هـ).
(٢) الأصل: وان احببت في بعض، هـ: وان احببت جعلت فيه. والمقصود: إن أحببت أن تجعل في بعض الغرز ثوماً، فافعل.
(٣) هـ: تريد.
(٤) الأصل: المصير.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) هـ: وصعتر يابس أو رطب.

## صِفَةُ مَمْقور يُؤكل حارّاً و[1] بارداً

تأخذ من خاصِرة الخروف ما كان سميناً، فيُنظَّف، ويُسلق بالخلّ سَلْقةً[2]، ثم يُصبُّ عنه الخلّ، ويُجعل عليه خلّ آخر، ويُجعل فيه سائر حوائج المَمْقور [٥٩ب] والمِلْح[3]. ويُطبخ حتّى ينضج، ثم يُغرف في طَيْفوريّة، ويُشرَّح طولاً وعرضاً، ويُجعل عليه جميع[4] البُقول التي فيه والأبازير، ويُزيَّن بما[5] أمكن من المحاشي واللَّقانق[6] والطَّرْدين والبيض المسلوق والجبن والزيتون والبَقْل[7]، إن شاء الله.

وكتب محمود بن الحسين[8] إلى صديقٍ له يدعوه، ويصفُ له بَوارد[9] جمعها:

| | |
|---|---|
| هَلُمَّ إلى قِدْرِنا الواحدهْ | وعندي طَباهَجةٌ[10] جامدهْ |
| وأحسبُ أنّ لطَبّاخنا | بقايا عُدَيْسيةٍ[11] باردهْ |
| مُزعفرةٌ مُزّةٌ عذبةٌ | تقوّي من المَعْدَة الفاسدهْ |
| عليها دَراهِم مَصْفوفةٌ | من البَيْض لم تبقها الناقدهْ |
| وثمّ عصافيرُ مقلوّةٌ | تُقدَّمُ في أوّلِ المائدهْ |
| وعندَ حُضورِك يا سيّدي | تُزجّ لنا أفْرُخٌ زائدهْ |

(١) هـ: او
(٢) بعدها في هـ: يخرج من القدر.
(٣) هـ: ملح. وبعدها: ثم يعاد للقدر.
(٤) هـ: سائر.
(٥) هـ: مما.
(٦) هـ: اللفايق.
(٧) الأصل: البقول.
(٨) لعلّه كشاجم، لكن الأبيات ليست في النسخ المطبوعة من ديوانه.
(٩) الأصل: بواردا.
(١٠) هـ: هباجه.
(١١) هـ: فضله فصيله من عدسيه.

ومَعقــودةٌ[1] مثــل لَــوْن العقيــق | أكلَّـــتْ وأعْيـــت يـــدَ العاقـــدهْ
إذا قابلـــتْ أعـــين الآكليــــ | ـــن خَـــرَّتْ لرؤيتهـــا[2] ســـاجدهْ
فـــلا تتـــأخر وإلّا هجـــوتُ[3] | وشَـــتَّرْتُ[4] بـــالعِرْس والوالـــدهْ[5]

ولأبي[6] عبد الرحمن العَطَويّ:

لنـــا سَـــمَكٌ نُكبّبـــه مُـــشبَّرْ | وعنـــدَ غلامِنـــا جَنْـــبٌ مُبَـــزَّر
وفَرُّوجـــان[7] قـــد رَعيـــا زمانـــاً | لُبـــابَ الـــبُرِّ في قَرْيـــاتِ كَـــسْكَرْ

ولأبي الفَتْح في وَصْف سَلّة بَوارد[8]:

متـــــى تنـــــشَطُ للأكـــــلِ | فقـــــد أُصْـــــلِحَتِ الجُونَـــــهْ
وقـــــد زيّنهـــــا الطّـــــاهي | لنـــــا أحـــــسنَ مـــــا زينـــــهْ
[٦٠أ] كـــما زَيّـــنَ صـــوبُ الغيـــ | ـــــثِ للـــــرَّوْض أفانينـــــهْ
فجـــاءت وهـــي مـــن أطيـــ | ـــب مـــا يُؤكـــلُ مـــشحونـــهْ
فمـــــن جَـــــديٍ شـــــويناه | وعَـــــصَّبْنا مَـــــصارينهْ
ونـــــضّدنا عليـــــه نعـــــ | ـــــنع البَقْـــــل وطَرْخونَـــــهْ

---

(١) هـ: معقده.
(٢) هـ: لاعينها.
(٣) هـ: هجيت.
(٤) الأصل: بشرت. والتَّشْتير: الشتم والتنديد والقذف بالكلام القبيح. لسان العرب، ج٤، ص٣٩٤ (شتر).
(٥) هـ: الواحده.
(٦) هـ: لابن. والأصحّ ما أثبتناه، فهو أبو عبدالرحمن محمد بن عبد الرحمن بن أبي عطية العَطَوي. انظر أخباره في: طبقات الشعراء لابن المعتز، ص٣٩٤؛ الأغاني، ج٢٣، ص١٣٢. وقد أوْرد هذين البيتين – غير معزوّة لشاعر – كلٌّ من: الثعالبي: ثمار القلوب، ص٥٣٦؛ نثر النظم، ص١٧٨؛ الزمخشري، ربيع الأبرار، ج١، ص٣١٥.
(٧) الأصل: فرخان.
(٨) ديوان كشاجم، ص٤٦٢.

وفَــــرْخٍ وافــــر الـــزَّوْر أطَلْنــــا لــــك تَـسْـمـيـنَـــهْ

وطَيْهــــــوجٍ وفَــــرُّوجٍ أجَـــــدْنا لـــــك تَطْجينـــــهْ

وسَنْبوسَــــــجةٍ مقلـــــوٍّ ةٍ في إثـــــــر طَرْدينَـــــــهْ[1]

وحمـــــراء مـــــن البَـــيْض إلى جانـــــــب زيتونَـــــــهْ

وأوْســــاطٍ شــــطيراتٍ بزيــــت المـــــاء مَدْهونَـــــهْ

يُولّـــدنَ لـــذي الـــشهو ة[2]جوعــــــاً ويُــــــشهّينَهْ

بـــريحٍ ككُــــسور النَّـــدِّ بــــــالعَنْبَر مَعْجونــــــهْ

وحِرِّيـــفٍ مـــن الجُــــبْن بـــه الأوْســـاط مَقْرونَـــهْ

وطَلْـــــعٍ كــــاللآلي في سُـــموط الغِيـــد مَكنونَـــهْ

وخـــلٍّ ترعـــف الآنـــا فُ[3]منـــه وهـــي مَخْتونَـــهْ

وباذنجـــان بــــورانِ بـــه نفـــسك مَفْتونَـــهْ

وهِلْيـــونٍ وعهـــدي بــــك تــــستعذب هِلْيونَـــهْ

ولَوْزينَجـــــةٍ في الدُّهْـــــن والــــسُّـكّر مــدفــونَـــهْ

وعنـــدي لـــك دستيجـــةُ مطبــــوخٍ وقنّينَـــهْ

وســـاقٍ وعَـــدَتْ بالوصـــل منـــه[4] عطفـــةُ النونَـــهْ

لـــه شـــدّةُ ألْفــــاظٍ وفي ألْحاظِـــــه لينَــــــهْ[5]

---

(١) هذا البيت والذي يليه متعاكسان في الأصـل، وأثبتنا ما في ديوانه.

(٢) الأصل: التخمة، أثبتنا ما في هـ، والديوان.

(٣) هـ: الانف.

(٤) الأصل: عنه.

(٥) هـ: له شدة ألحاط وفي ألفاظه لينه.

وقُمْـــــــريٌّ يُغنّيـــــــك لحونـــــاً غـــيرَ مَلْحونَــــهْ[1]

ألا يـــا مـــن لمحـــزونٍ نـــأى عـــن دارِ مَحْزونَــــهْ

فـــــما عُــــذرك في أنْ لا تُــرى مــن سَـــكْرةٍ[2] طينَــهْ

(١) هذا البيت والذي يليه متعاكسان في الأصـل، ماأثبتناه ما في هـ والديوان.

(٢) الأصل: سكر.

## الباب الثالث والأربعون
## في صِفَة السَّلائق وأنواعها وأسمائها وطَبائعها[١]

أنواعُ السَّلائق مختلفةٌ، وكلٌ يميل إلى ما يألفه ويعرفه.

[اعلم أنّ][٢] كلَّ بَقْل يُؤكل نيئاً، فهو يُؤكل مسلوقاً، [وليس كلُّ ما يؤُكل مسلوقاً يُؤكل نيئاً][٣].

والشهوات تختلفُ باختلاف الطبائع، فإذا أردتَ أنْ تسلق سليقاً كائناً ما كان، فاغلِ الماء غلياً جيّداً[٤]، وبالغ[٥] في غليانه. ويُنقّى السَّليق ما كان، ويُربَط باقاتٍ، و[٦] يُطرح في الماء وهو يغلي، ويكون الماءُ يغمر، ويفضل عنه. ولتكن النّار حاميةً، ولا تُنقص من النّار إذا طرحتَ[٧] البَقْل[٨] في الماء، بل تُبالغ في الوقود[٩]، ويُغطّى رأسُ القِدْر بغطاء لئلّا يُصَفِّر. ولا يُزاد عليه ماءٌ باردٌ بعد غليانه. فإن ذلك يُصَفِّره. ثم[١٠] يُخرج من الماء، و[يُصفّى ثم][١١] يُصفُّ في الجام. فإن كان هِلْيوناً أو[١٢] جنجلاً[١٣]، طُيِّب بالزَّيت والمُرّي، وإن كان كُرّاثاً أو جَزراً أو غير ذلك من أنواع السَّلائق، طُيِّب بما قد أثبتناه في باب البَوارد من البُقول، إن شاء الله.

(١) في النسختين: أنواعه واسمايه وطبايعه.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) هـ: غليانا شديدا.
(٥) الأصل: تبالغ.
(٦) الأصل: او.
(٧) هـ: طرح.
(٨) الأصل: البُقول.
(٩) هـ: الوقيد، وبالوجهين يتم المعنى. انظر: لسان العرب، ج٣، ص٤٦٥ (وقد).
(١٠) هـ: و.
(١١) من هـ.
(١٢) الأصل: و.
(١٣) الجنجل: من الهليون. الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٢٧٦.

## أسماء السَّلائق المعروفة المأكولة

الهِلْيــون، القَنْبــيط، الجنجــل، اللوبيــاء[1]، [اليمانيــة[2]، الكــرّاث، القَطَــف، الغوشنة[3]][4]، الـسَّلْق، الكُرْنُـب، الجـزر، الـشَّلْجَم، الإسْـفاناخ، الرازيـانج، أصـل[5] السِّلْق، القَرْع.

## صِفَة هِلْيون للجِماع من كتاب ابن ماسَوَيْه، كان يستعمله المأمون وابن المهديّ

يُسْلق الهِلْيون ولا يُبالغ في نُـضْجه، ويُؤكـل بزيـت ومُـرّي. وتأخـذ مـاء[6]، فتجعل فيه شيئاً[7] من عَسَلٍ بخلٍّ وكُزْبَرة رَطْبة وسَذاب. [٦١أ] وتشدّ باقةً منه[8] بِخُوصة[9]. فإذا نَضَج، أُخرج من القِدْر، وجُعِل[10] فيه شيء من أَنيسُون وفُلْفـل. ويُغلى ثم يُبرَّد ويُروَّق، ويُشرب منه بعَسَل، أو يُطلى، إن شاء الله.

---

(١) هـ: الوبيا.

(٢) يقصد البقلة اليمانية.

(٣) في النسختين: العوسنة، والأصح ما أثبتناه. وتأتي (غرشنة). قال ابن سينا: هي من جنس الكمأة والفُطْر، يُجفف فينضمّ كغضروف، وهي ككأسٍ مستدير، داخله كأس آخر أصغر منه، على كرش صغيرة متشنّجة. القانون، ج١، ص٧٢٦؛ وقال ابن البيطار: هي كثيرة بأرض بيت المقدس، وتعرف هناك بالكرسنة. الجامع، ج٣، ص٢٠٧؛ وانظر: الإشبيلي، عمدة الطبيب، ج٢، ص٦١٤؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٥٥٧.

(٤) ساقط في هـ.

(٥) هـ: جذور.

(٦) هـ: ماه.

(٧) هـ: شيء.

(٨) من هـ.

(٩) الخوصة: ورقة النخلة. لسان العرب، ج٧، ص٣٢ (خوص).

(١٠) هـ: يجعل.

وأنشدني[١] محمود[٢] بن الحسين في صِفَة الهِلْيون[٣]:

لنـــا رمـــاحٌ في أعاليهـــا أَوَدْ ... مُثقّفـــاتُ الجـــسم فَـــتْلاً كالمَـــسَدْ

مُسْتحـسناتٌ لـيس فـيهن عُقـدْ ... لهـــا رؤوسٌ طالعـــاتٌ في جَـــسَدْ

مكسورةٌ من صَنْعةِ الفَرْدِ الـصَّمَدْ ... مُنْتَـصباتٌ في القِــداح[٤] كالعَمَــدْ

ثوبٌ من السُّندس مـن فـوق بُـردْ ... قــد أشربـــت حُمُـــرَة لـــونٍ مُتَّقِـــدْ

كأنّهـــا ممزوجـــةٌ حُمْـــرَةَ خَـــدّ ... قـد قَرَّصَـتْ حُمرتَـهُ كـفُّ خَـــرِدْ

فخالطتـــهُ حُمـــرةٌ قـــد تتّحِـــدْ[٥] ... كأنهـــا في صَـــحْنِ جـــامٍ إذ بـــردْ

منـــضّداتٌ كتناضـــيد الـــزَّرَدَ ... نـسائج العَـسْجد[٦] حُـسناً مُنْتَـضَدْ

كأنهـــا مِطْـــرَفُ خَـــزٍّ قـــد مهـــدْ ... لـو أنهـا تبقـى عـلى طـول الأبـدْ[٧]

كانـت فُـصوصاً لخـواتيم الخـَرَدْ ... مـــن فوقهـــا مُـــرّي عليهـــا يَطَّـــرِدْ

يجـــولُ في جانبهـــا جَـــزْرٌ ومَـــدّ ... مكـسوّة[٨] مـن زيتهـا ثـوبَ زَبَـدْ

كأنهـا[٩] مـن فوقـه حـين لبَـــدْ ... شِـــباكُ تِـــبْرٍ أو لجُـــينٍ قـــد تُـــشَدّ

فلـــو رآهـــا عابـــدٌ أو مجتهـــد ... أفطـــر ممـــا يـــشتهيها وسَـــجَدْ

---

(١) هـ: انشد.

(٢) في النـسختين: محمـد وهـو خطـأ فأصلحناه.

(٣) ديوان كشاجم، ص١٧٩.

(٤) هـ: الفراخ.

(٥) في النسختين: تتخذ، وهـو تـصحيف، والأرجـح مـا أثبتناه، مُوجَّهين بمعنى المخالطة والاتحاد.

(٦) هـ: العجسد.

(٧) هـ: الامد.

(٨) الأصل: مكسورة.

(٩) الأصل: كانه.

## الباب الرابع والأربعون

## صفة السُّلاقات من أطراف الجِداء[1] والخِراف

أوّلُ مَن عَمِل السَّليق من الجدي أبو شُميرعبدالله بن شُمير[2]. وكان المـأمون يتّخذه من أسمن ما يكون من الجداء.

**وصِفَتُهُ**: تُؤخذ أطرافُ [٦١ب] جَدي ورأسه وكبده. فتُنظَّف، وتُلقى[3] في قِدْر، ويُصَبُّ عليه ماءٌ[4] كثير[5]. فإذا غلى غليةً نزعتَ رغوته، وطرحتَ معه سِلْقاً وجَزَراً، ثم طرحتَ عليه مِلْحاً. فإذا قارب النُّضْج، أَلْقيتَ عليه عشرَ بَيْضات، فإذا انتهى مُنتهاه، أخرجْتَه وبرَّدْتَه، وقشَّرْتَه من قشرِهِ[6] الأعلى[7]، ونَضَّدْتَه في جام كبير، أو[8] طَيْفوريّة مَبْسوطة[9]، ويُقطَّع تقطيعاً رقيقاً، ويُصيَّر الرأسُ في وَسَط الطبق بعد أنْ يُخرجَ دِماغُهُ، وتُخَلْخلَ عظامُه. وتأخذ الكَبِد، فتدقّها وتصفِّرها بالزَّعْفَران. وتأخذ الجَوْز فتدقَّه، وتسقيه شيئاً من فُسْتُق، وتأخذ البَيْض فتحلّ الصُّفرة على خدِّه[10]، وتأخذ الجَوْز فتدقَّه وتُصيِّره شبيهاً بالخَرْدَل. وتعمل خَرْدَلاً[11] في أُسْكُرَّجَة كبيرة، وتقدِّمه إلى الطَّيْفورية التي فيها الرأس، وتصبّه على الرأس واللَّحْم، وتصبّ عليه شيئاً من زيت طيّب، وتجعل من ذلك الجَوْز

(١) هـ: الجدي.

(٢) هـ: ابو سمين عبد الله بن سمين. ولم نجد ما يرجّح أحدهما.

(٣) هـ: وتلقيه.

(٤) هـ: الما.

(٥) ساقطة في هـ.

(٦) هـ: قشرته.

(٧) ساقطة في هـ.

(٨) هـ: و.

(٩) هـ: مبسوطا.

(١٠) بعدها في هـ: الأيسر.

(١١) هـ: خردل.

سافاً[١]، ومن السِّلْق سافاً ومن الكَبِد سافاً، حتّى يصيرَ ارتفاع الطَّعام أرْبَع أصابع. وليكن عندك سَذاب مُقطَّع تكلّله[٢] به، ومن الكَبِد. وتحسنها[٣] بها أمكنكَ بحبِّ رُمّان وسُمّاق ولَوْز وغير ذلك، وتصبّ عليها زيت الماء[٤]. وتقدِّمها، إن شاء الله.

**صفة سُلاقة روميّة**

هذه السُّلاقة أصل السُّلاقات، وهي أنْ تأخذ رأس الجدي وأكارعه ورقبته وأطرافه، فتجعل ذلك[٥] في قِدْر، وتلقي مع ذلك مِلْحاً[٦]، وكفّ حِمَّص، وأعواد شِبِت، وتصبّ عليه زيتاً[٧] وماء. ويُوضع على النّار حتّى ينضج. ثم[٨] يُجعل في قَصْعةٍ خَرْدَلٌ كثيرٌ، ويُغرف ما في القدر على الخَرْدَل، [ويُجعل [٦٢أ] في ذلك بعض المرق التي في القِدْر، ويُقدَّم][٩]، ويُؤكل حارّاً وبارداً، إن شاء الله.

**صفة سُلاقة فارسيّة**

يُسلق رأسُ الجدي وأكارعه وأطرافه، وتُغسل بالماء البارد، ثم تَجعل الرأس بعد أنْ تَخلع فكّيه ولسانه[١٠] في وَسَط جام، وتَقْطع اللسان، وما على اللَّحْيَيْن[١١] من اللَّحْم والأطراف والرقبة على قَدْرِ لقمة لقمة، وتفرش في الجام حول الرأس، وتجعل معه عَساليج[١٢] سِلْق. وتُؤخذ رغوةُ خَرْدَل قد عُمل خَرْدَلُهُ بمَخيض اللَّبَن الحامِض مكان الماء. فتَضرب في تلك الرغوة سكَّر طَبَرْزَد، وتخلط معها لَبَن ثخين حامِض، وتصبّ ذلك على السُّلاقة، وتصبّ عليها زيتاً[١٣]، وتقطِّع عليها سَذاب ومُحّ[١٤] بَيْض، وتُقدَّم، إن شاء الله.

---

(١) هـ: ساف، وهكذا في المرتين اللاحقتين.
(٢) هـ: تكلل.
(٣) هـ: تحشيها.
(٤) ذكره -عَرَضاً- كلٌّ من: ابن سينا، القانون، ج٢، ص٦٤٣؛ ابن عساكر، تاريخ دمشق، ج٥٤، ص٤١١. ولم نهتدِ له.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) هـ: مِلْح.
(٧) هـ: زيت.
(٨) هـ: و.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) هـ: أسنانه.
(١١) هـ: الجنبين. وبالوجهين يتمّ المعنى.
(١٢) العُسْلوج والعُسْلج: ما لانَ واخضرَّ من قضْبان الشجر وأغصانه. لسان العرب، ج٢، ص٣٢٥ (عسلج).
(١٣) هـ: زيت.
(١٤) هـ: مخيض.

### سلاقة أخرى

يُؤخذ من اللَّوْز المُقشر من قشرته خمسون[1] لَوْزة، فيُنْعم دقُّها[2] وسَحْقُها، وتُضرب برَغْوة خَرْدَل، وخلّ سكّر طَبَرْزَد. وتُؤخذ سلاقة الجدي المعمول[3] على ما وصفتُ في السُّلاقة الفارسيّة، ويجعل مع ذلك عَساليج سِلْق، ويُصبّ عليها الخَرْدَل المضروب بالخلِّ واللَّوْز والسكّر، ويُصبُّ على ذلك الزَّيت[4]، ويُقطَّع عليه البَيْض، ويُقدَّم، إن شاء الله.

### صِفَةُ عامِص[5]

تُسلق الكَبِد سلقةً[6] خفيفةً، ثم تُقطَّع صغاراً، ويُطرح عليها السُّمّاق المنخول مع مِلْح على مثال ذلك وأقلّ[7]، ويُصبُّ عليها زيت، ويُقطَّع عليها الأبْزار الرَّطْب، وكذلك البَيْض المُقطَّع المعزولُ صُفْرته على حِدة، وبَياضه على حِدة، تقسمه [٦٢ب] مع خُضْرة الأبْزار الرَّطْب على حِدة. ويُعمل أيضاً من أضلاع سِلْق مسلوق مُشقَّق.

### سلاقة أخرى فارسيّة

يُؤخذ رأسُ الجدي وأكارعه، فيُنظَّف، ويُلقى في قِدْرٍ نظيفة، ويُصبُّ فيها ماء[8] وحِمَّص مقشر، وتلقي الرأس والأكارع وشيئاً من مِلْح. ويُطبخ حتّى ينضج، وتطرح فيه شيئاً[9] من صَعْتر فارسي. فإذا أردتَ أنْ تغرفه، فاجعلْ معه خَرْدَلاً، وقدِّمه، إن شاء الله.

---

(١) هـ: خميس.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) هـ: جدي معمول.
(٤) من هـ.
(٥) اللحم الممزوج بالخلّ والخردل. الميداني، السامي، ص٢٠٠.
(٦) بعدها في هـ: جيده.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) بعدها في هـ: وملح. وسقط فيها: (وشيئا من ملح) الورادة بعد قليل.
(٩) الأصل: شى.

لأبي الفتْح الكاتب[١]:

عنـدي هـداكَ الله جَـدْيٌ بـاردٌ | وسُـلاقةٌ مـن بعـده وبَـواردُ
ممّـا تخـير لحْمَهـنّ لطافـةً | وأجَـدْن[٢] تـدبيراً لهـنّ وَلا ئـدُ
وأتـين خمـساً مـن قُـدورٍ أُلْـصقت | أجـسامهنّ وهُـنَّ جـسمٌ واحـدُ
فـيهنّ ألْـوانٌ لِطـافٌ كُلُّهـا[٣] | فـيهنّ مـن لـونٍ[٤] علينـا واردُ
ونبيـذ دَنٍّ في الزجـاج مـورَّدٌ | بقيـت حُـشاشتُه ومـاتَ الوالـدُ
وخبيـصةٌ مَعْقـودةٌ عَـسَليّةٌ | أَعْيَـتْ مُجاذِبَهـا وكَـلَّ العاقـدُ
فـانعمْ صـباحاً وائتنـا متفـضّلاً | كـيما تـشاهد كـلَّ مـا أنـا شـاهدُ

وأنشدني لأبي[٥] صَدَقة:

عنـدنا جَـديٌ غـذاه لنـا | مُرْضِـعٌ غـذّاه[٦] حـين غـذا
أحْكَـم الطّـاهي سُـلاقته | وأجـاد الـشيَّ[٧] إذ حَنَـذا
فـابتكر للجَـدي مغتـذياً | فأَصِـبْ مـن كَبْـده فِلَـذا
فتخـيّر مِـن أطايِبِـهِ | مَتْنَـهُ والقَـصَّ والفَخِـذا
ونبيـذٌ إنْ قنعـتَ بـه | قـد مـضى شـهرانِ مُـذ نُبـذا

(١) كشاجم. لكن الأبيات ليست في النسخ المطبوعة من ديوانه.
(٢) هـ: اجدت.
(٣) في النسختين: كلما، والأرجح ما أثبتناه.
(٤) هـ: لوز.
(٥) الأصل: لابن، ولعلّه أبو صَدَقة مِسْكين بن صَدَقة، أحد ندَماء الخليفة هارون الرشيد، وكان معدوداً من الظرفاء وأصحاب الطرائف. أخباره في الأغاني، ج١٩، ص٣٠٣.
(٦) هـ: رواه.
(٧) هـ: الشر.

# [٦٣أ] الباب الخامس والأربعون
# في صَنْعةِ البَوارِد من البُقول، وعَمَلِها من أطراف الأُصول

### الباذنجان[١]

### صِفَة باذنجان مَحْشيّ لابن المهديّ

يُؤخذ الباذنجان، فيُسلق حتّى ينضج، ثم يُخرج من الماء الحارّ، ويُطرح في ماءٍ باردٍ. وتُؤخذ قِدْرٌ صغيرةٌ. ويُؤخذ شيءٌ من بَصَل وأبْزار رَطْب مُقطَّع، ويُقلى[٢] بالزَّيت. وتأخذ [خلًّا ومُرّياً وبُنّاً][٣] وكَرَوْيا ودارْصيني فتخلطه، وتطرحه في[٤] البَصَل المقلوّ. وتأخذ الباذنجان، فتقلع[٥] أقماعه، وتصبّ الخَلّ والحوائج فوقه، وتصبّ عليه شيئاً من زيت. ويُؤكل إن شاء الله.

### باذنجان مَحْشيّ له[٦] أيضاً

تأخذ الباذنجان، فتسلقه، وتقطّعه صغاراً، وتأخذ الجَوْز[٧] فتدقّه، وتجعله في إناء، وتطرح عليه مِلْحاً[٨]، وتعجنه بخلّ، وتلصقه في طَيْفوريّة، وتبخّره بزيتٍ يُصبُّ على النّار حتّى يدخن، [وتقلعه من الطَّيْفوريّة كالقرص][٩]، فتقليه[١٠] من الجانبين حتّى يدخن، وتديفه بشيءٍ من خلّ وكَرَوْيا. فإنْ أحببتَ أنْ تلقي عليه بَصَلاً، فافعل، وصبّ عليه زيتاً، وقدِّمه، إن شاء الله.

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) هـ: يغلى.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) هـ: وتطرح فيه.
(٥) الأصل: فتقطع.
(٦) يقصد: لابن المهدي.
(٧) هـ: جوز.
(٨) هـ: ملح.
(٩) هـ: وتكب الطيفوريه عليه.
(١٠) هـ: فتقلبه.

## باذنجان مَحْشيّ له[1] بالبَصَل

تأخذ الباذنجان، فتسْلقه، وتقطِّعه[2] صِغاراً[3]. وتأخذ جاماً[4]، فتصبّ فيه شيئاً من خلّ[5]، وسكّر [أبيض، ولَوْز مَدْقوق، وزَعْفَران، وكَرَوْيا، ودارْصيني][6]. وتأخذ الباذنجان، والبَصَل المقلوّ، فتطرحه عليه، وتصبّ عليه زيتاً[7]، وتقدِّمه، إن شاء الله.

## باذنجان بُوران[8]

تأخذ الصِّغار منه، فتغرزه[9] بالسِّكّين، وتقلع[10] أقماعه، ويكون في ماء ومِلْح. ثم تُؤخذ قِدْرٌ [٦٣ب] صغيرةٌ، فتصبّ فيها زيت وشَيْرَج، وتلقي[11] الباذنجان فيها، ويُقلى[12] حتّى ينضج، ثم ترشّ عليه مُرّي وفلفل وكَرَوْيا، وتقطِّع عليه ورق سَذاب، ويُقدَّم، إن شاء الله.

## باذنجان آخر مثله

يُؤخذ الباذنجان الصِّغار، فيُشقَّق بالسِّكّين طولاً، ويُفصَّل، ويُلقى في ماء ومِلْح. ثم تُؤخذ[13] قِدْرٌ صغيرةٌ، فيُصبُّ فيها زيت طيّب وشَيْرَج، مَخْلوطَيْن جميعاً، حتى إذا حَميا، أُلقي الباذنجان في القِدْر وأُنضج. فإذا نضج، رُشّ عليه مُرّياً[14]، وأُلْقي فيه قطعة دارْصيني وخُولِنْجان صِحاح، وطاقات سَذاب، ثم أخرجه إلى جام، ودقَّ له[15] عشر

(١) يقصد: لابن المهدي.
(٢) هـ: فتقطعه.
(٣) بعدها في هـ: بعد أن تسلقه.
(٤) هـ: جام.
(٥) هـ: خلا.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) هـ: زيت.
(٨) لعلّها بوران بنت الحسن بن سهل، زوج الخليفة المأمون.
(٩) هـ: فتغرز.
(١٠) الأصل: تقطع.
(١١) هـ: يغلي.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) الأصل: خذ.
(١٤) هـ: مري.
(١٥) هـ: عليه.

جَوْزات، وألْقها عليه وهو حارّ، وغمّه بمِنْديل حتّى يرخي الجَوْز دُهْنه، ثم صُبّ على وجهه شيئاً من كُرّاث[١] رَطْبٍ مقلوّ[٢] بزيت، وفيه كُزْبَرة رَطْبة وسَذاب. وقدِّمه، إن شاء الله.

## باذنجان[٣] مَقْور

يُؤخذ الباذنجان في آخر السنة، فتُقطَّع أقماعُه، ويُسلق بالخلّ حتّى ينضج، ثم يُخرج ويُعصر ويُعزل في ناحية، ثم يُعمد إلى البَصَل المدوّر، فيُقطَّع صِغاراً[٤] مع كُزْبَرة رَطْبة[٥] وسَذاب وكَرَفْس، ويُقلى بالزيت الكثير قلياً جيداً حتّى يحمَرّ، ثم يُصبّ عليه الخلّ، ويُطرح فيه الأبْزار، ويُصفُّ الباذنجان في بَراني، ويُصبُّ عليه الخلّ الذي فيه البَقْل المقلوّ حتّى يغمره، ويُرفع، فإنه يقيم سنةً لا يتغيّر. فإذا احْتيج إلى أَكْلِهِ، أُخرج في جام، وقُطِّع عليه سَذاب، وقُدِّم، إن شاء الله[٦].

لأبي الفَتْح[٧] في الباذنجان:

[٦٤أ] يُعاتِبُني على الأَبْذنج[٨] جَهْلاً — ولستُ[٩] بمُقْلِعٍ عنه - الطَّبيبُ

فقلتُ له كأنكما حبيبٌ — ظفرتُ به فعارضني رقيبُ

فإنْ خالَفْتَني يوماً إليه — لتأكله فحالفك الصليبُ

فللباذنج[١٠] في الأفواه طعمٌ — كطعمِ الرِّيقِ جادَ به الحبيبُ

جُمانٌ ضمّه سبجٌ عليه — زبرجدةٌ تَضَمَّنَها قضيبُ

تميّز طعمُه من كلِّ طعمٍ — فمعجله[١١] ومنضجه يطيبُ

---

(١) الأصل: الكراث.
(٢) هـ: مقلو رطب.
(٣) قبلها في هـ: صفة.
(٤) هـ: صغار.
(٥) هـ: الكسبره الرطبه.
(٦) من هـ.
(٧) كشاجم، لكن الأبيات ليست في النسخ المطبوعة من ديوانه.
(٨) هـ: الباذنج.
(٩) هـ: وليس.
(١٠) الأصل: وللباذنج.
(١١) هـ: طعمه بمعجله.

وتاقــت أنفــسُ الظرفــاء طــرّاً إليـــــه لأنـــــه شيءٌ عجيـــــبُ
فلـــــيس يَعافُــــــهُ إلّا غَبـــــيٌّ ولـــــيس يحبّــــه إلّا أريــــبُ[1]

**باردةٌ من جَزَرٍ مَحْشيّ**

يُؤخذ الجزر، فيُسلق ويُقطَّع أمثال الدَّراهِم مُدَوَّرات[2]، ثم يُعزل ناحية. ثـم يُؤخذ بَصَل، وأبْزار رَطْب، وسَذاب، فيُقطَّع، ويُقلى بالزَّيت قليـاً جيـداً، ويُـصبُّ عليه مُرّي وخلّ ودارْصيني، وفلفل، وخُولِنْجان، وكُزْبَـرة، وكَرَوْيـا، وَزَنْجَبيـل، وسُنْبُل، وقَرَنْفُل، مَدْقوق جميعه[3]. ويُغلى بالخلّ، والمُرّي، والأبازير غليةً جيّدة[4]. ثم يُصبُّ على الجزر في جام، ويُقطَّع على وجهه سَذاب، ويُقرَّب، إن شاء الله.

ولمحمود بن الحسين[5] فيه:

ودنـــانير مــــن عقيــــقٍ وتِـــبْرِ في إنـــاءٍ مـــن رِقَّـــةٍ كـــاد يَجْـــري
هُــــنّ مجموعـــــةٌ بـــــه تـــتلألأ كَـــتلالي[6] العقيــقِ مــن فــوق دُرِّ
فــــتراهُنّ في الإنـــــا بـــــارِزاتٍ بــاقتران[7] مــا بــينَ نَظْــمٍ ونثــرِ
ولهــا مــن أفــاوي العطــر ريــحٌ كنــسيم العبـــير دِيــفَ بخَمْـــرِ
[٦٤ب] فوقها من لآلِيءٍ ولُـجَيْنٍ قِطَـــعٌ فُـــصِّلت بِـــدُرٍّ وشَـــذرِ
صـاغها طـاهٍ[8] ورَقْـرَق[9] فيهـا فهـي تزهـى بطيـبِ طَعْـمٍ ونَـشْرِ
وكــــأن الـــسَّذابَ إذ نَثَـــروهُ شِبْهُ[10] فـيروزجٍ مـن الزهـر خُـضْرِ
فهـــي رَجْراجــةٌ تميــد بمُــرّي وبزيــتٍ مــا بــين مَــدٍّ وجَــزْرِ

---

(١) هـ: الأديب.
(٢) من هـ.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) الأصل: جيدا.
(٥) كشاجم، لكن الأبيات ليست في النسخ المطبوعة من ديوانه.
(٦) الأصل: كتلالو، هـ: يتلالين تلالي.
(٧) هـ: بافرات.
(٨) في النسختين: طاهي.
(٩) هـ: دقق.
(١٠) هـ: قضب.

## صِفَة[1] باردةٍ من الباقلّى[2] لابن ماسَوَيْه

يُؤخذ الباقلّى الأخضر، فيُفرط[3] ويُسلق، ثم يقشر من قشرته، ويُجعل في جام، ويُصبُّ عليه مُرّي وخلّ قد أُغليا بماء البَصَل الرَّطْب وطُرح فيهما كزبرة يابسة وكَمُّون، ودارْصيني وسُنْبُل وقَرَنْفُل وكَرَوْيا. وقَطِّع على وَجْهها كَرَفْساً وقدِّمها إن شاء الله.

## صِفَة[4] باردة أخرى لابن ماسَوَيْه

يُؤخذ الباقلّى الأخضر، فيُفرط[5] ويُسلق، ثم يُقشر من قشرته، ويُجعل في جام. ويُؤخذ له[6] من رَغْوة الخَرْدَل المحلّاة، وشيء من مُرّي يسير، ومثل رُبْع الخَرْدَل سَكَنْجَبين، ويُصبّ على الباقلّى. ويُقطَّع على وَجْهه نَعْنَع وسَذاب وطَرْخون وصَعْتَر رَطْب، ويُدقُّ له دارْصيني وَزَنْجَبيل وسُنْبُل وقَرَنْفُل، ويُصبُّ عليه زيت طيّب[7].

## صِفَة[8] باردةٍ من باقلّى لابن أبي نوح الكاتب[9]

يُفرط[10] الباقلّى ويُسلق، ويُقشر، ويُدقّ في الهاون مع ورق سِلْقٍ مسلوق أيضاً، ويُدقّ معه فُسْتُق مقشر وجَوْز ولَوْز، ثم يُخرج من[11] الهاون، ويُقلّى في مِقْلى[12] بدُهْن شَيْرَج[13] وزيت مَخلوطَيْن مع بياض البَصَل، ثم يُطرح فيه فلفل

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) هـ: ياقلي.
(٣) الأصل: فيقرص.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) الأصل: فيقرص.
(٦) من هـ.
(٧) الأصل: طفه.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) كان أبو نوح الكاتب من كبار رجال الخليفة المعتز بالله. قال البيهقي عنه وعن أحمد بن إسرائيل والحسن بن مَخْلَد: كانت عليهم تدور دولة المعتز. المحاسن والمساوئ، ص٦٠١، فلعلّ المذكور هو ابن هذا الكاتب.
(١٠) هـ: يقرض.
(١١) هـ: يوخذ في.
(١٢) هـ: المقلى.
(١٣) هـ: الشيرج.

وقَرَنْفُل وسُنْبُل[١] ودارْصيني وكُزْبَرة وكَمُّون ومُرّي وهو في [٦٥أ] المِقْلى، ثم تُخرجه إلى جام، فيُجعل فيه. ثم تصفّ [على وجهه][٢] لَوْز مقشور[٣] مثل النجوم، وتُصفّر بعضها بزَعْفَران، وتتّخذ له [من زبد][٤] الخَرْدَل، ويُقدَّم[٥] معه، إن شاء الله.

ولأبي الفتح[٦] في الباقلّى، وفي التّنَزُّه[٧] في حَرّاقة[٨]:

| | |
|---|---|
| وبــاقِلاءَ حَـسَنِ المُجَـرَّدِ | ببــاغِ (مــسعود) الأغــرّ الأسـعدِ[٩] |
| مِسْك الثرى شَهْدُ الجَنى غضٌّ نـديّ | ذو رَوْنــقٍ يَكْحُــل عــينَ الأرْمــدِ |
| ورِقّــةٍ تــشفي أُوار المُكْمَــدِ | وموقــعٍ يُــبْرِدُ مــن حَــرِّ الــصّدي |
| ريّــان مــن نَــوْءِ الــسِّماك الأجْـودِ | إمــا الــسماكيُّ وإمــا الأســدي[١٠] |
| كالعِقْـــد إلّا أنّـــه لم يُعقــدِ | أو كالفُــصوص في أكــفّ الخُــرَّدِ |
| أو كبنـــاتِ اللؤلـــؤ المُنَـــضَّدِ | في طــيِّ أصــدافٍ مــن الزبرجــدِ |
| عــلى قــوامٍ كقــوام أغيــد[١١] | جنــيٌّ يــومٍ لم يُــؤخَّر لغــدِ |
| ولم يُنقَّــل مــن يــدٍ إلى يــدِ | أحـلى مـن الإغفـاء عقـب الـسُّهدِ |
| أو مــن وفــاءِ خُلّــةٍ بمَوْعِــدِ | أو مــن أمــانٍ في فــؤادٍ مُرْعَــدِ |

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) هـ: عليه.
(٣) هـ: مقشر.
(٤) من هـ.
(٥) هـ: يقدمه.
(٦) الأصل: الفرج.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) في النسختين: قراحه. الحراقة: نوع من السفن. والقصيدة موجودة في ديوان كشاجم، ص١٥١.
(٩) عجز البيت ساقط في النسختين، مما جعل النص في النسختين مرتبكاً ارتباكاً شديداً، أصلحناه من الديوان. والباغ: فارسية تعنى بستان.
(١٠) عجز البيت ساقط في النسختين، والإضافة من الديوان.
(١١) صدر البيت ساقط في النسختين، والإضافة من الديوان.

| | |
|---|---|
| باكرتُــــه والطَّــــيْرُ لم يُغـــرِّدِ | والـشَّمْسُ مثـل النَّـصْل لم يُجَـرَّدِ |
| في عُـصبةٍ مـن ولـد المؤيّـدِ | مـن كـلِّ غِطْريـفٍ خـضمٍّ أصْـيَدِ |
| مُرشَّـحٍ للمُلْـك غـير[1] قُعْـدُدِ | مـؤزّرٍ بكـلِّ مجـدٍ مرتـدي[2] |
| حتّـى وردنـاه أنيـق المـوْردِ | بطيـب ريّـاه إليـه نهتـدي |
| لـشدَّ مـا أغنـى عـن التـزوُّدِ | فـما طَهَتْـهُ لـك أيـدي الأعْبُـدِ |
| ثـم دعونـا بغـزالٍ أغْيَـدِ | فجـاء مـن صَـهْباءَ لم تُـصَرَّدِ |
| بقهـوةٍ كخـدِّه المـورَّدِ | يحثُّهـا حُـسنُ غِنـاءِ مَعْبَـدِ |
| أمتـعْ بهـا مـن غُـدوةٍ لمغتـدي | أحمدتُ عُقبى العيش فيها واليَـدِ[3] |

**[٦٥ب] والبَوارد من البُقول التي تقع في الألبان[4]، هي:**

القَرْع، وأصول السِّلق، وأضلاع السِّلْق، وورق السِّلْق، والغسولة[5]، والرِّجْلة. أيّها أخذته وسلقته، وقطَّعته، وجعلته في إناء، وغمرته بالشيراز الطيّب العذب، ومزجته بالخَرْدَل المَدْقوق، والزَّيت المَغْسول[6]، كان طيّباً.

---

(١) في النسختين: ندب.

(٢) في النسختين: ملك سديدي.

(٣) في الديوان: الندى.

(٤) هـ: البوارد من البقول والالبان.

(٥) كذا، ولم نعرفه. لكن ابن البيطار يذكر الغسلة وهو اسم آخر لنبات يُسمّى عينون، وهو نبات له ساق وقضبان طوال دقاق صلبة منتظمة بورق صغير كورق الآس فيها متانة. الجامع، ج٣، ص١٩٦، ص٢٠٦. فلعلّه هو.

(٦) ساقطة في هـ.

# الباب السادس والأربعون

# ما يأكل النَّصارى من الطَّعام المُزوَّر[١] في الصِّيام

## باردةٌ [من سِلْق لعلُّون][٢]

يُؤخذ السِّلْق[٣]، فيُسْلق منه وَرَقُهُ. ثم يُعصر من الماء، ويُدقُّ معه أبْراز رَطْب وسَذاب وكفّ باقلّى مَسْلوق. فدقّ فيه حتّى يصير أرْباعاً، ثم يُطرح[٤] فيه مِلْح وكُزْبَرة يابسة، وفلفل، ودارْصيني، وخُولِنْجان، وكَمُّون، جميعه[٥] مَدْقوق. ثم يُؤخذ بياض البَصَل[٦] مع خُضْرته، وإن كان رَطْباً كان أجْوَد، ويُقلى في المِقْلى بالزَّيت الطَّيِّب، ثم يُلقى عليه في المِقْلى السِّلْق المَدْقوق بما فيه، [ثم يُقلى][٧]، ثم يُخرج من المِقْلى إلى جام، ويُقطَّع عليه[٨] سَذاب. ويُقدَّم، إن شاء الله.

## الكَمْأة

أطيب ألْوان الكمأة لَوْنان: أحدهما المكبّبة[٩]، وهي تُؤكل بالمِلْح الجَريش والفلفل. والآخر الكمأة المملولة. تُقَشر[١٠] وهي حارّة، ثم

---

(١) تُطلق هذه التسمية على الطَّعام الخالي من اللَّحْم.
قال أبو محمد المطراني:
كطبيخٍ خلا من الـ لَحْم يُدعى مُزَوَّرة
الثعالبي، يتيمة الدهر، ج٤، ص١٣٨، وانظر: ص٢١٢، قول أبي طالب المأموني:
كم تكونُ المُزَوَّراتُ غذائي إنّ أكلَ المُزَوَّراتِ لزورُ
(٢) ساقط في هـ.
(٣) هـ: الصلق.
(٤) هـ: تضع.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) هـ: بصل مدور.
(٧) من هـ.
(٨) الأصل: عذاب.
(٩) بعدها في النسختين: المملولة. وهي اللون الثاني وسيرد بعد قليل.
(١٠) الأصل: مقشر.

تُجعل[1] في قَصْعة، وتُرضّ بفِهْر[2]، ويُذرُّ عليها[3] مِلْح جَريش، [ويُرضّ معهـا][4] وهي حارّة، ويُذرُّ عليها[5] الفلفل، وتُخلط وتُؤكل. فأما الذي[6] كان يستعملها[7] الدِّهْقان، فإنه كان يأخذ الكَمْأة بعد غَسْلها، وتقشيرها، [٦٦أ] فيجعلهـا في قِـدْر فَخّار ضيّقة الرأس، فإن لم تكن قِدْر، فكُوز حديـد، ويَـصبُّ عليهـا غمرهـا مـن الزَّيت الطَّيِّب، وحاجتها من المِلْح و[8] المُرّي. ويَطرح[9] فيها صَعْتر يابس أو رَطْب وبُوثَنْج[10] نَهْري. وتطيِّن رأسها وتدقّها[11] في نار التَّنُّور ساعةً، فإذا علمتَ أنها قد نضجت[12]، أخرجتها، وقدَّمتها، فتأكل[13] طعاماً طَيِّباً إن شاء الله.

وفي الجُملة، فإنّ[14] الكَمْأة لطيفةٌ فيما جعلت مـن الطَّعـام والألْـوان طابـت فيه[15]. وهـي تُؤكـل شـوي، وكبـاب، وفي ألْـوان الطَّبـيخ، وفي أجـواف الجِـداء والخِراف، وفي[16] العجج، ومقلوّات ببَصَل وأبازير ومُرّي، ومقلوّة بوران بزيـت وفلفل ومُـرّي[17]، فإنهـا غايـة مـن الغايـات. وفي الـسَّفافيد كَرْدَنـاج، وفي النّـار مـدفونات ومُرقّقـات[18]، بكُزْبَـرة[19] ودارْصـيني، و[20] تُبـسط مثـل الأقـراص

---

(١) هـ: تدع.

(٢) الفِهْر: حَجَر يملأ كف اليد، يُدقّ به الجَوْز وغيره. لسان العرب، ج٥، ص٦٦ (فهر).

(٣) هـ: عليه.

(٤) هـ: ويذر عليها.

(٥) هـ: عليه.

(٦) هـ: ما.

(٧) الأصل: يستعمل.

(٨) الأصل: او.

(٩) هـ: فتطرح.

(١٠) هـ: قرنفل. وكلاهما نبات عطريّ. والبوثنج، ويأتي: فوتنج، فودنج، فوذنج. هو الحَبَق المائي أي نعنع الماء، ويسمى في العراق: بطنج. عنه انظر: ابن البيطار، الجامع، ج٣، ص٢٣٢؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٥٧٠.

(١١) هكذا في النسختين. ويبدو أنه سهو من الناسخ، والمقصود: تدكّها.

(١٢) في هـ: نضجته.

(١٣) هـ: تأكل.

(١٤) الأصل: ان.

(١٥) ساقطة في هـ.

(١٦) ساقطة في هـ.

(١٧) هـ: مري وفلفل.

(١٨) من هـ.

(١٩) الأصل: وكزبره.

(٢٠) هـ: ثم.

مُدَوَّرات رُقاق[١]. ثم تعمد إلى المِقْلى، فتصبّ فيه الزيت[٢]، وتقليه حتّى ينضج، ثم تخرجه إلى جام، وتجعل معه من اللوبياء المسلوقة مَعْصورةً بالكفِّ على صيغة الأُكَر[٣]، فتجعل بين الأقراص ثم تُقّدَّم، ويُؤكل الجميع بالخَرْدَل[٤].

### باردةٌ[٥] من لوبياء يابسة[٦]

تَسْلق اللوبياء، وتَعْصرها من الماء، وتجعلها[٧] في غَضارة، وتصبّ عليها [الخَرْدَل المُحلَّى والخلّ العذب والزَّيت الطَّيِّب][٨] أجزاء سواء. وتذرّ عليه[٩] الجَوْز الكثير مَدْقوقاً، وتقطِّع عليه كَرَفْس وسَذاب، [ويُقدَّم إن شاء الله][١٠].

### باردةٌ أخرى من اللوبياء

تُسلق اللوبياء، وتُعصر[١١] من الماء، وتُجعل في جام. ثم تصبّ عليها ماء السُّمّاق، [أو ماء حِصْرِم أو الليمون][١٢]. وإنْ أحببتَ أنْ تذرّ السُّمّاق، فافعل. وقطِّع عليه[١٣] سَذاباً، وصُبَّ عليه[١٤] زيتاً [٦٦ب] وقَدِّمه[١٥] إن شاء الله.

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) هـ: زيتا.
(٣) جمع أُكرة وهي الكرة. لسان العرب، ج٤، ص٢٦ (أكر).
(٤) بهامشها في هـ: صفة كماة مقلية: تأخذ الكماة المدقوقة المصنوعة اقراص.
(٥) قبلها في هـ: صفه.
(٦) هذه الوصفة والتي بعدها وردتا في هـ متعاكسين.
(٧) هـ: وتعصر ماها وتجعل.
(٨) هـ: خردل محلى وخل عذب وزيت معسول.
(٩) هـ: عليها.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) هـ: تسلق الزبيا وتعصرها.
(١٢) ساقط في هـ.
(١٣) هـ: عليها.
(١٤) هـ: عليه.
(١٥) الأصل: قربه.

## باردةٌ من فرهرا[1] لابن دِهْقانة

يُؤخذ الفرهرا[2]، فيُنقع في الماء حتّى يبتلّ، ويُغسل غسلاً نظيفاً، ويُوضع في قِدْرٍ نظيفةٍ ويُقطَّع عليه من البَصَل الرَّطْب مثله[3]، وباقة من كُزْبَرة وسَذاب رَطْب[4]، [وتصبّ عليه من الزيت مثل الفرهرا[5]، ويُغلى بنارٍ لَيِّنة][6]، وتصبّ[7] عليه كفّ ماء، حتّى إذا نضج، صُبّ عليه خلّ طيّب حتّى يرضيك طَعْمُهُ، ومثله من مُرّي طيّب، واطرحْ فيه من الأبازير اليابسة كُزْبَرة[8] [وفلفل[9] ودارْصيني وَزَنْجَبيل وسُنْبُل وقَرَنْفُل وكَرَوْيا، جميع ذلك مَدْقوق][10]. واتركه[11] ساعة. فإذا أردتَ إنزالَها عن النّار، رشتتَ على وَجْهها شيئاً من نبيذ عِنَب[12]، وأنزلها، [واغرفها.وقطِّع][13] عليها سَذاباً، وقَدِّمها[14] إن شاء الله.

## عَمَل[15] القَنّابري

[يُؤخذ القَنّابري][16] فتُنقّى قُلوبُهُ، ثم يُترك [في ظلٍّ][17] ثلاثةَ أيّام حتّى يذبل. ثم يُؤخذ المِلْح الحلو فيُدقّ. ويُؤخذ القَنّابري، فيُجعل في جَفْنَة، ويُذرّ عليه[18] المِلْح، ويُفرك به حتّى تراه قد انْعَرَك[19]، وسال منه ماء، فإذا رأيتَ ذلك،

(١) هـ: فريفرا. ولم نهتدِ له.
(٢) هـ: الفريفرا.
(٣) هـ: مثليه.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) وردت: الفريفرا.
(٦) من هـ.
(٧) هـ: تنضج.
(٨) بعدها في الأصل: مدقوقه.
(٩) ورد بعدها: مدقوق. حذفناه منعا للتكرار.
(١٠) من هـ.
(١١) هـ: تتركه.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) في هـ: وغرفها وقطعت.
(١٤) في هـ: قدمتها.
(١٥) في هـ: عرق.
(١٦) من هـ.
(١٧) ساقط في هـ.
(١٨) الأصل: عليها.
(١٩) طمست في هـ واستبدلت في الحاشية بكلمة (ذبل).

فاعْصره من الماء. واعمد إلى حُبّ، فاجْعل فيه مـن القَنّـابري سـافاً سـافاً[1]، وذُرّ عليه شيئاً من مِلْح مَدْقوق[2]، وشيئاً كثيراً من كُزْبَرة يابسة[3] مَدْقوقة[4] أنْصافاً[5]. واعْزله[6]. فإذا احتجتَ إلى أَكْله، أخرجتَ منه في جام، وصَبَبْتَ عليه خلًّا وزيتاً، وأكَلْته. وهذا مَمْقور النَّصارى في الصَّوْم[7].

### مُزَورَّة رَبيثا من غير[8] رَبيثا

يُؤخذ عَدَس مُقشر مُنقّى، ثم يُدقّ ناعماً، ثم يُلقى عليه من المِلْح مـا يحتـاج[9] إليه. ويُصبُّ عليه ماء، ويُترك يوماً وليلة. ويُلطخ منه على رقاق، ويُجعل معه زيت وصَعْتر. فلا يُنكر أحدٌ أنه رَبيثا.

### صِفَة صَحْناة من غير سَمَك

تُؤخذ الحبَّةُ الخضراء الحديثة، فتُدقّ مثل الدِّماغ، حتّى لا يبقـى مـن العَجَـم[10] شيء. [٦٧أ] ثم[11] تقطِّع فُجْلاً صِغاراً، ثم تدقّ معه دقّاً ناعماً، ويُدقّ صَـعْتر وشيء من مِلْح بقدر ما تحتاج إليه، ويُرفع في جَرّة، ويُؤكل عند الحاجة إليه إن شاء الله.

---

(١) من هـ.
(٢) هـ: الملح المدقوق.
(٣) هـ: الكزبره اليابسه.
(٤) الأصل: موقوفه.
(٥) هـ: انصاف.
(٦) بهامـشها في هـــ وبخـط مختلـف: ويكـون الملـح والكزبرة بين كل ساف حتى يدخل في اجزائه اجمع.
(٧) هـ: الصيام.
(٨) هـ: بغير.
(٩) هـ: احتاج.
(١٠) النوى، كنوى التَّمْر والنبق وغيره. ابن منظـور، لـسان العـرب، ج١٢، ص٣٩١ (عجم).
(١١) من هـ.

### عَمَل لَبَن من غير ضَرْع

يُؤخذ جَوْز الهند[١]، فيُقشر عنه[٢] قِشرُهُ الأسود[٣] تقشيراً حسناً[٤]، ثم يُخرط بالسكين، ويُصيَّر[٥] في إناء قوارير لطيف، ثم يُصبّ عليه الماء، ويُمرس باليد مَرْساً شديداً[٦]، حتّى إذا ذقته، فرأيته مثل اللَّبَن، فاعْصره عَصْراً شديداً[٧]، وألْقه فيه، وصفّه، فإنك تجده لَبَناً خاثراً كثير الدَّسم. واجْعله في إناء، وغمّه كما يُغمّ[٨] اللَّبَن حتّى يصيرَ حامِضاً.

### عَمَل اللِّبَأ من غير لَبَن

يُؤخذ شهدانج، فيُدقّ دقّاً ناعماً، ويُصيَّر عليه ماء، وامْرسه مَرْساً شديداً، ثم صَفِّه بمُنْخُل شَعْر، ثم [صَفِّه أيضاً][٩] بخِرْقةٍ رقيقةٍ، ثم اجعله في قِدْرٍ، [واطبق القِدْر][١٠]، واطبخه بنارٍ لَيِّنة حتّى يَنْعَقِد، ثم برّده لئلّا يذهب ماؤه فيحترق، ثم أخرجه، تجده لِبَأ لا ينكره أحد.

### عجّة من غير بَيْض

تأخذ حِمَّصاً، فتسلقه حتّى يصيرَ مثل [المُخّ، واسْلق بَصَلاً، ودقّه][١١] معه، وصُبّ عليه شيئاً من زيت ومُرّي وكُزْبَرة وفلفل وماء الصمغ، ثم ألْقه في مِقْلى، واقْلِه بزيتٍ حتى ينضجَ، إن شاء الله.

---

(١) هـ: هند.
(٢) الأصل: عن.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هـ: جيدا.
(٥) هـ: يصب.
(٦) هـ: جيدا.
(٧) هـ: جيدا.
(٨) هـ: يعمل.
(٩) من هـ.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) هـ: الدماغ والبصل أيضا فتسلقه وتدقه.

### كامَخ من غير لَبَن يُؤكل من يومه

يُؤخذ كَعْك، فيُدقُّ ويُنخل، وكذلك زَبيب منزوع النَّوى[١]. ويُؤخذ سُنْبُل وقَرَنْفُل وكَمُّون من كلٍّ واحد نِصْف أُوقِيّة، [ودارْصيني أُوقِيّة، وأرْبَعة مثاقيل قَرَنْفُل، وفلفل أُوقِيّة][٢]، يُدقّ[٣] كلُّه، ويُنخل، ويُخلط الجميع[٤] بعَسَل وخلّ وشيء من مُرّي.

### صِفَة شيراز من غير لَبَن

[٦٧ب] يُؤخذ حُمّاض الأُتْرُجّ[٥]، فيُنقّى، ويُدقّ لَوْز مقشور[٦] من قشرته، ويُسحق ويُخلط به. ومَن أحبَّ صيَّر فيه سَذاباً وكَرَفْساً[٧] وشونيز، فإنه يَجيء شيرازاً[٨].

## ألْوان الرُّوبيان

### صِفَةُ طَباهَجة من الرُّوبيان

يُؤخذ الرُّوبيان، فيُنقّى، ويُسلق ويُخرج من الماء، [ويُعصر برفق أو يُصبَر عليه حتى ينشف من الماء][٩]، ويُجعل في قدر، و[١٠]يُقطَّع معه بَصَل[١١]. ويُقلى بزيت، وتُطرح فيه الأبازير اليابسة، ويُنضح عليه خلّ، ويُرشّ على وَجْهه سَذاب. ويُقدَّم[١٢].

---

(١) هـ: من عجمه.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) هـ: فيدق.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) هـ: الاترنج.
(٦) من هـ.
(٧) هـ: سذاب وكرفس.
(٨) هـ: شيراز.
(٩) من هـ.
(١٠) هـ: ثم.
(١١) هـ: البصل.
(١٢) في هـ.

### صِفَة عامِص منه[1]

يُنقّى ويُسْلق ويُصفُّ في جام، ويُصبُّ عليه السُّمّاق، ويُصبُّ عليه زيت طيّب، ويُؤكل.

### صِفَة مَغْمومة منه[2]

يُنقّى، ويُسْلق، ويُجعل في قِدْر، ويُقطَّع البَصَل مثل الدَّراهِم، فإن كان جَزَر وباذنجان، قطّع معه، وعمل ساف ساف، وبينهما الأبازير اليابسة الحِرِّيفة، ويُصبُّ عليه خلّ وزيت ومُرّي[3]، ويُغمّ برغيف، حتّى إذا[4] نضج، قُدِّم إن شاء الله[5].

### سَنْبوسَج منه

يُنقّى، ويُسْلق، ثم يُدقّ مع قلقاس مَسْلوق لمن أحبَّ ذلك، أو وَجَده. ويُذرّ عليه بَياض بَصَل مَدْقوق، وماء بَصَل مُستخرج[6]. ويدقّ الرُّوبيان بسِكّين، وتُطرح عليه أبازير يابسة وأفاوي ومُرّي. وإنْ أحببتَ أنْ تحمضه، فاجعلْ فيه ماء[7] سُمّاق، ثم لفّه[8] في رُقاق على عَمَل السَّنْبوسَج، ويقُلى بالزَّيت الطيّب، ويُقدَّم، [فإنه طيّب][9].

---

(١) هذه الصفة ساقطة في هـ.
(٢) هذا العنوان ساقط في هـ.
(٣) في هـ: الخل والزيت والمري.
(٤) في هـ: فاذا.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) الأصل: مشرح.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) في هـ: القه.
(٩) من هـ.

### صِفَة مَمْقور منه

[يُنقّى، ويُسلق، ويُصفّ في بَرْنِيّة ساف ساف، بينهما المِلْح والكُزْبَرة اليابسة والكَرَفْس المقطَّع. ويُصبّ عليه الخلّ، ويُرفع. فإذا احتجتَ إليه قَدَّمْتَ منه في جام، فإنه طيّب. وقد يُخرج من الخلّ ويُقلى بزيت طيّب، ويُعاد عليه الخلّ، إن شاء الله.

### صِفَة مَصوص منه][1]

[٦٨أ] يُنقّى، ويُسلق، ويُقطَّع معه كَرَفْس مثله، وكُزْبَرة رَطْبة، وسَذاب. ويُطبخ حتّى ينضجَ، ثم يُغرف في غَضارة. ومَن أحبّ أنْ يجعل فيه زَعْفَران، فعل.

## أَلْوان الطَّبيخ

### صِفَةُ هَريسة لعبدون[2]

يُؤخذ الأَرُزّ فيُطبخ بماء حتّى يُقاربَ النُّضْج، ثم يُلقى فيه كُرّاث قد سُلق [ونُتف مثل الخيوط في الدِّقّة][3]، ويُسقى ماء[4] القُرْطُم المطبوخ حتّى يَنْعَقِد، ولا يزال يعقد حتّى يَجيء مثل[5] الهَريسة، [فإنه غاية من الغايات][6]. وقد يُعمل فيه - عِوَض[7] الدَّسم - الطحين من السِّمْسِم واللَّوْز المَدْقوق الذي لم يُستخرج دُهْنه، فيجيء طَيِّباً.

---

(١) ساقط في هـ.
(٢) هـ: لعبددن.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) الأصل: سقى بما.
(٥) هـ: وزن.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) هـ: مثله.

وقد تُعمل ألْوان الطَّبيخ كلُّها[1] على هـذا العمـل. فالسِّكْباج، [تُلقـى فيهـا حوائجها][2] في الخلّ وتُغلى به، وفيه باقة كَرَفْس. فـإذا نـضجت الحـوائج، جُعـل فيها زَعْفَران. واجعلْ فيها الطَّحين[3] والمِلْح والأبازير، واغرف[4] على مـا يُغـرف السِّكْباج.

## عَمَلُ مَضيرة

يُؤخذ الطَّحين، فيُضرب بخلّ، ويُصبّ في قِدْر، ويُجعل مكـان اللَّحْـم بـاقلّى مَنْبوت مقشر، ويُطبخ على مثال طَبيخ المَضيرة حتّى يَنْعَقِد، ويُغرف، إن شاء الله.

وعلى هذا المثال فاطْبخ الاسفيذباج[5] وغيرها، إلّا أنّك تجعل مكـان الدَّسَـم طحين[6]، [ومكان الدُّهْن الشَّيْرَج للقلي][7].

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) الأصل: الطحين فيها.
(٤) هـ: غرفت.
(٥) هـ: الاسفيذباجات.
(٦) الأصل: الطحين.
(٧) ساقط في هـ.

## الباب السابع والأربعون
# عَمَلُ الخلّ والزيوت في الثريد[1] والخُبْز المفتوت

### صِفَة خلٍّ وزيت

يُؤخذ جام له حَرْف، ويُؤخذ[2] من خلّ خَمْر[3] ثلث رِطْل، فيُجعل في قَدَح، وتُجعل معه قطعة ثلج وماء[4]. ويُحرَّك الثلج في الخلّ [٦٨ب] حتّى يذوب[5]. ثم تجعل فيه قطعة[6] سُكّر وشيء من مِلْح. ثم يُجعل في القدح كَعْك يابس أبيض مختَمر نَضيج، ويُحرَّك فيه بملعقة، ثم يُخرج من القَدَح، ويُجعل في جام، ويُصيَّر ما في القَدَح على ذلك الكَعْك، ويُروى من الزَّيت، ثم يُقطَّع عليه لُبّ خيار، وورق الصَّعْتَر الطّريّ، والباذَروج الطَّريّ الحِرِّيف، وقليل مِلْح، ويُقدَّم، إن شاء الله. ويَقدَّم معه فَراريج حارّة.

### آخر لابن علون[7]

يُؤخذ رغيف سَميذ له حَرْف[8]، فتحزّ[9] حَرْفَه بالسِّكّين من[10] وَجْهه، ثم تكبّ عليه[11] ماء حِصْرِم طريّ، وبرّده بثلج، فإذا روي قُلِب حتّى يروى ظهره، ثم يُجعل[12] في جامٍ واسعٍ، وتُؤخذ عشرون لَوْزة مقشرة مسَحْوقة فتُجعل في ذلك

---

(١) هـ: والزيت بالثريد.
(٢) هـ: فيوخذ.
(٣) هـ: الخمر.
(٤) هـ: ملح.
(٥) الأصل: يذب.
(٦) من هـ.
(٧) هـ: عليون. ولم نجد ما يرجّح أحدهما.
(٨) (له حرف) مكررة في الأصل.
(٩) هـ: فحي.
(١٠) الأصل: ثم.
(١١) هـ: ركب على.
(١٢) هـ: جعل.

الماء حِصْرِم[١]، وتُماث[٢] به، وتُروى بالزَّيت، ثم تُصبّ على الرَّغيف. وتُنَتَّف عليه صُدور الفَراريج مشويّة، ويُقطَّع لُبُّ خيار ونَعْنَع وباذروج عليه، ويُبَرَّد بالثلج.

## لونٌ آخــر

يُؤخذ رَغيف سَميذ، فيُقطَّع، ويُصبُّ عليه خلٌّ مَصْبوغ بزَعْفَران، ويُجعل فيه قطعة سُكَّر، ودارْصيني، وأنْجُـذان، وصَـعْتر مَـدْقوق. ثـم يُنتَّـف عليـه صُـدور الدَّجاج، ويُروّى بالزَّيت، فإذا طعم به، قُطِّع[٣] عليه لُبّ خيار ونَعْنَـع وبـاذروج، وجُعل فيه قليلُ[٤] مِلْح، وقُدِّم[٥]، إن شاء الله[٦].

## خلّ وزيت نَبَطيّ

يُؤخذ خلّ خَمْر، فيُجعل في إناء، ويُصبُّ عليه السُّكَّر المَدْقوق[٧] مثـل نِـصْفه، ويُلقى فيه شيء يَسير[٨] من مِلْح، ثم يُؤخذ رَغيف، فيُقطَّع في إنـاء آخـر، ويُـصبُّ عليه ماء، ويُترك ساعةً، ويُصفّى الماء عنـه، ويُقطَّـع عليـه لُـبُّ خيـار، وشيء مـن بَياض بَصَل، وجُبن[٩] حِرِّيـف، ونَعْنَـع، وطرخـون، وكَـرَفْس [٦٩أ]، وصَـعْتر، وباذروج، ويُخلط به[١٠] خَلْطاً جيّداً. ثم تصبّ عليه الخلّ المَضْروب بالسُّكَّر حتّـى

---

(١) هـ: الحصرم.
(٢) ماث الشيء يموثه مَوْثـا ومَيْثـا: مرسـه. ومـاث المِلْح في الماء: أذابه. وكل شـيء مرسـته في المـاء؛ فذاب فيه، فقد مِثْتَه. ابن منظور، لـسان العـرب، ج٢، ص١٩٢ (موث)، (ميث).
(٣) الأصل: فقطع.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) هـ: تقدمه.
(٦) من هـ.
(٧) هـ: مدقوق.
(٨) من هـ.
(٩) هـ: خبز
(١٠) من هـ.

يغرقه، ويفضل [عليه، ثم][1]، تُصبُّ عليه أُوقِيّـة زيـت مغـسول، ويُـصفّ عـلى وَجهه خيار مُقطَّع مثل الدَّراهِم، ويُكسر عليـه الـثلج، ويُـرشّ عليـه باليـد شيء من جلّاب قد مُزج بِقَليل[2] خلّ، فإنه يَجيء[3] [غاية من الغايـات][4]، إن شاء الله[5].

(١) هـ: عنه.
(٢) هـ: نضج قليل.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) من هـ.

## الباب الثامن والأربعون

## عَمَل طَبيخ[1] الماء والمِلْح والصِّباغ الفِجّ[2]

### طَبْع لَـحْم[3] حمار الوَحْش وذكْرُ عَمَله

ما رُبِّي من الوَحْش أَحْمَدُ لَحْماً من البَرّي، ولا سيّما الجحش. ولَحْم الهَرِم من الوَحْش يُولِّد دَماً رديئاً. وهو بعيدُ الانهضام، مُغثي[4]، ومن سُحج[5] عنه[6] لم يكد يَبِلّ[7]. وأطيب شيء فيه سُرَّتُهُ. وكثيرٌ من الناس يَسْتطيبون جلده مَسْموطاً مَشويّاً، ويجدون فيه طعماً من صُدور الدجاج. وشَحْمهُ نافعٌ من الكلف إذا لُطخ به، ومن وجع الظَّهْر والكِلْيَتَيْن العارض من البَلْغَم، والرياح الغليظة.

وأطيبُ لَحْم[8] الوَحْش في الطَّبيخ الماء والمِلْح[9]، والنّارباجات[10] والطَّباهَجات، والشرائح المُبَزَّرات. ومَن أخذ سُرَّة حمار الوحش، فسَلَقَها سلقةً خفيفةً، ثم أخرجها، وبَزَّرَها بالأبازير الحِرِّيفة، وزيّتها، ونضحَ عليها شيئاً من خلّ

---

(١) ساقطة في هـ.

(٢) الفج: النيء، غير الناضج، ابن منظور، لسان العرب، ج٢، ص٣٤٠ (فجج).

(٣) ساقطة في هـ.

(٤) الأصل: معفنا.

(٥) هـ: فسحج. والسَّحْج: مرضٌ يصيب الأمعاء، وسببه انحراف أحد الأخلاط، ومن علاماته حدّة الصَّفْراء، ولزوجة البَلْغَم، وحموضة السَّوْداء. فَصَّل فيه ابن زهر، التيسير، ص٢٧٣، والأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج٣، ص٣٤. وذكره عَرَضاً ووصف أعراضه وأدويته في أكثر من موضع كلٌ من: الرازي، القانون؛ ابن البيطار، الجامع. وانظر ص٤٤١ من هذا الكتاب، هامش (٢).

(٦) لعلّها زائدة.

(٧) يبرأ من مرضه. ابن منظور، لسان العرب، مج١١، ص٦٥ (بلل).

(٨) هـ: لحوم.

(٩) الأصل: ملح.

(١٠) الأصل: النارباج.

ومُرّي، وغرَز فيها أسْناناً من ثوم مَدْقوقة[١] في الصِّفاق[٢]، ثم دَلّاها في التَنُّور حتّى تنضج، أكل منها طعاماً طيّباً سريعَ الانهضام، نافعاً لوَجَع الظَّهْر، زائداً[٣] في الماء.

وكلُّ ما أكلتَ من لَحْم الوَحْش بعد الكدِّ والطَّرْدِ، كان أسرع [٦٩ب] انهضاماً، وأخفّ في المَعِدَة، وأكثر منفعة، وأحْمد عاقبة.

وزعمتِ العربُ أنّ أولَ مَن طَرَدَ الوَحْش[٤] على الخيل ربيعة بن نزار، ولمّا ركب الفرس ركّضه على[٥] بقرةٍ وحشيّةٍ، فلجأت إلى سِدْرة[٦]، فاسْتَتَرت بها، فرقَّ لها ورحمها، فرجع عنها وتركها.

ولَحْم بقر الوَحْش يُولِّد دَماً قريباً من السَّوْداء. وبَطْنها من أطيب ما فيها. وتُطبخ بالخَلّ حتّى تقرب من النُّضْج، ثم يُصبُّ عنه ذلك الخَلّ، ويُجدّد له خلّ ثان[٧]. وربّما أُكلت لُحومها نارباج وسُمّاقيّة. وأطيب لُحومها الطَّباهَجة والشرائح المُبَزَّرة. وكلُّ ما [وافقه الخلّ][٨] من الطَّباهَجات والشرائح كان أطْيب.

واستحسنتُ شعر[٩] محمود بن الحسين[١٠] في صفة صيد الحمار بالنُّشّاب، وبالسّيوف المشبَّهة بالأهلّة[١١]. فأما في[١٢] صيده[١٣] بالنُّشّاب فهو[١٤] قوله[١٥]:

---

(١) هـ: مدفونه.
(٢) الصِّفاق: ما حول السُّرّة. لسان العرب، ج١٠، ص٢٠٣ (صفق).
(٣) الأصل: زايد.
(٤) هـ: الوحوش.
(٥) هـ: طرد عليه.
(٦) السِّدْر: شجر النبق، واحدتها سِدْرة. لسان العرب، ج٤، ص٣٥٤ (سدر).
(٧) هـ: ثاني.
(٨) هـ: وافق الجهل.
(٩) هـ: اشعار.
(١٠) في النسختين: الحسن. والأصح ما أثبتناه وهو أبو الفتح كشاجم.
(١١) في النسختين: بالأهلية. ولعلّ الصواب ما أثبتناه، كما سيأتي في ص٢٠٦ في تقديم القصيدة، والبيت السادس منها. وكذلك في ديوانه، ص٢٨٤.
(١٢) من هـ.
(١٣) الأصل: صيدها.
(١٤) من هـ.
(١٥) ديوان كشاجم، ص١٩٤.

لما بدا الصُّبْحُ فقيل أسفرا ... وقوّض[1] الليلُ فقيل شمّرا

وأذكَتِ الرّيحُ نسيماً عَطِرا ... كأنما يُوقد منه عَنْبَرَا

غَدَتْ بنا جُردٌ طوين ضُمَّرا ... أطمح من عينِ مُحبٍّ نظرا[2]

أسْرع من لَمْعِ البُروق حضرا ... مكسوّة من الشِّيات[3] حَبَرَا

أبلقها وجونها والأشقرا ... حتى إذا العانةُ[4] عنّت سطرا

وظهرت وقرّبت أنْ تظهرا ... وقال مَن كان أحدَّ بصرا

لمن يليه جَذِلاً مُسْتَبْشِرا: ... أما ترى أما ترى أما ترى

فمُقْبِضٌ أو مستَجِدٌ[5] وَتَرا ... ومُطْلِقٌ لسهمه فقصّرا[6]

ومُمْسِكٌ أجدرْ به أنْ يظفرا ... وكنتُ من أشدّهم تنظّرا

[٧٠أ] أأنفذ[7] القدمة أو استظهرا ... حتّى إذا أمكنني أنْ أقدرا

بهرتهم سبقاً ومثلي بُهرا ... فقدَّم المِقْدار من تأخرا

مَن أحْسَنَ الوِرْد أجاد الصَّدَرا ... فكم رأينا مِسْحلاً[8] مُعَفَّرا

مكتسياً من دَمه معصفرا ... ما خصّني بل كان للجيش قِرَى

وكان فيه غرضي أن أشكرا ... لله ما أغمّه وأكثرا

لصدّق[9] النبي فيما أخبرا ... إذ قال [كلّ الصَّيْد[10] في جوف الفَرَا][11]

---

(١) الأصل: فوض.

(٢) عجز هذا البيت، وصدر الذي يليه غير موجودين في الديوان، والشطران الباقيان يكوّنان بيتاً مستقلاً.

(٣) الأصل: الشمال، هـ: الشباك. والتصحيح من الديوان.

(٤) الأصل: ما العان.

(٥) هـ: مستحيد.

(٦) هـ: يسهمه مقصرا.

(٧) الأصل: ما انفذ.

(٨) هـ: مستحلا. والمِسْحل: حمار الوحش.

(٩) هـ: بصدق.

(١٠) هـ: المصيد.

(١١) في النسختين: (إن الصيد في جنب الفرا). وما أثبتناه من: الديوان، ص١٩٥؛ العسكري، جمهرة الأمثال، ص١٦٢؛ الميداني، مجمع الأمثال، ج٢، ص١٣٦. وقصة هذا المثل أنّ ثلاثةً خرجوا للصيد، فصاد أحدهم ظبياً، والآخر، أرنباً، والثالث فَرأ وهو حمار الوحش. فقال لصاحبَيْه: كل الصيد في جوف الفَرا. أي كل صيدكم يسير في جنب ما صدته. وقد تمثل بهذا القول رسولُ الله صلى الله عليه وسلم. ابن الأثير الجزري، النهاية في غريب الأثر، ج٣، ص٤٢٢.

وقال[1] في صَيْدِه بالأهلَّة[2]:

| | |
|---|---|
| لَّمــا نَــضَتْ أثوابَهــا الحنــادسُ | ورَنَّــق الكوكــب فهــو نــاعِسُ |
| والـصّبحُ راح[3] والظـلامُ نـابِسُ[4] | عَــدَتْ[5] بنــا ضَــوامِرٌ عَــوابسُ |
| تطـوي بأيـدي خـصرها البَـسابِسُ | كأنهـــا عواصـــفٌ رواِمـــسُ[6] |
| أو أنجـــمٌ منقـــضّةٌ كَـــوانِسُ | أطـــلالُ مـــا يطأنـــه دَوارسُ |
| يَــرعن حُمــراً وِردهــا حــوابسُ[7] | بمثـــل شُـــهبٍ شَـــبههنّ[8] قــابسُ |
| أهّلـــــةٌ لكنّهـــــا منــــاحِسُ | تُرمــى بهــا الأعقــابُ لا المعــاطسُ |
| حتّـى تـرى القـائم وهـو جـالسُ | مــا الــصيد إلّا مــا أراع الفــارسُ |

## [ذكر لُحوم][9] الظباء

ولُحوم الظباء تُولِّد دَماً قريباً من السَّوْداء[10]، غير أنّه أقلّ ضرراً من لَحْم البقر. وطبخُهُ بالماء والمِلْح أحْمد. والكوشتابية[11] منه عجيبةٌ جداً. وكانت ملوكُ الأعاجم تختارها، وهي من الكوشب[12] وهو ماء البَصَل بالمتن. ومعناه[13] بالفارسية: لَحْم هذا العضو. والقديد منه أكثر داء لأنه [٧٠ب] يزداد بتقديده يُبْساً. ولا معنى له في السِّكْباج ولا في الشواء. وأطيب شيء فيه كبده، وأطيب ما أُكلت مشويّة. وشحومُ الظباء تغذو إغذاءً[14] كثيراً.

---

(١) الأبيات في ديوانه، ص٢٨٤. (مع بعض الاختلاف في الترتيب).
(٢) الأصل: بالاهليه.أثبتنا ما في هـ لمناسبته الديوان.
(٣) الأصل: داج.
(٤) هـ: والاظلام يابس.
(٥) الأصل: غدت.
(٦) هـ: دوامس
(٧) هـ: حوامس، الديوان: خوامس.
(٨) في النسختين: شبهن، والتصحيح من الديوان.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) هـ: قريب من السوار.
(١١) هـ: الكوشابية. وهي مركبة من مقطعين: كوشت: لحم، وآب: ماء. ذكرها الزمخشري، مقدمة الأدب، ص٣٤٥. ويسمونها الآن: آب كوشت وتسمى في العراق تشريب.
(١٢) كذا، ولعلّها منحوتة من: كوشت: لحم، وبياز: بصل.
(١٣) الأصل: معناها.
(١٤) ساقطة في هـ

وكتب محمود بن الحسين[1] الكاتب إلى صديقٍ له يصفَ جدْياً بارداً وكُشتابية[2] من لَحْم غزال، ويسأله[3] المصيرَ إليه ليأكلَ معه من[4] ذلك[5]:

لنا جديٌ إلى التربيع ما هو ... كأنّ القطنَ يُندَفُ تحت جلدِهْ

عَنَيْنا بالرّضاع له زماناً ... نُسمّنه فجاء نسيجَ وَحْدِهْ

وكُشتابية من لَحْم ظبيٍ ... أتتك به الجوارحُ بعد كدِّهْ

إذا شئنا طبخناه[6] براحٍ ... كَوَجْنَةِ شادنٍ وكَلَوْنِ صَدِّهْ

فإنْ لم تأتنا عَجِلاً حثيثاً ... فعاقبك الحبيب بِطُول صَدِّهْ

## صِفَةُ ماءٍ ومِلْح من لَحْم وَحْشٍ للمأمون

يُؤخذ من أطايب الوَحْش من السَّنام والسُّرّة، ويُفصَّل كباراً، ويُجعل في قِدْر، ويُصبُّ عليه ماء، ويُغلى حتّى يشتدَّ اللَّحْم، ثم يُخرج إلى ماءٍ بارد، ويُرمى بالماء الأوّل عنه، ويُعصر، ويُعاد إلى القِدْر، ويُصبُّ عليه ماء، وزيت عذب، وبَصَل مُقطَّع وصِحاح، وعود خُولِنْجان، ودارْصيني، وباقة شِبِت، وكفّ مِلْح، ويُغلى[7]. فإذا نضج، جُعل فيه الأبازير اليابسة مثل: الكُزْبَرة المَدْقوقة، والفلفل، والكَمُّون، والزَّنْجَبيل، وهي على النّار. فإذا احْتيج إلى الغَرْف، غُرف في طَيْفوريّة كبيرة، وصُفَّ اللَّحْم، وزُيّن بها شئتَ من المَحاشي، وقُطِّع عليه سَذاب، وقُدِّم مع صِباغ، إن شاء الله[8].

---

(١) الأصل: الحسن.
(٢) صورة أخرى لكتابتها.
(٣) هـ: يسله.
(٤) من هـ.
(٥) الأبيات ليست في النسخ المطبوعة من ديوانه.
(٦) الأصل: صبحناه.
(٧) الأصل: يقلا.
(٨) من هـ.

## صِفَةُ ماءٍ ومِلْح خُراسانيّ

[٧١أ] يُؤخذ إنْ شئتَ من الوَحْش أو[١] من الغنم، البُشْت[٢]، أو[٣] أُصول الأفخاذ فيُسْلق[٤] في قِدْرٍ واسعةٍ [قبل أنْ يُقطع][٥]، ويُرمى بالماء عنه[٦]، ويُطرح فيه[٧] أُوقِيّة زيت طيب، ومِلْح حلو، وخُولِنْجان، ودارْصيني، وَزَنْجَبيل، وشِبِت، وبَياض بَصَل، وبَصَل صِحاح، وتقليه. ثم تجعل فيه[٨] قُبّة محشوّة من[٩] لَحْم مَدْقوق، وتنضجه بالنّار نَضْجاً[١٠] جيّداً، ثم تخرجه إلى خِوان، فتقطِّعه تقطيعاً حسناً، وتصفّه في طَيْفوريّة بلا مَرَقة، ولا تزيده في جوانبها، وتجعل القُبّة في وَسَطها وتفتحها، وتذرّ عليها دارْصيني مَدْقوق[١١]، وتنضح عليها قليل مُرّي بالكفّ، وترشّ عليها خَرْدَلاً حِرِّيفاً أبيض[١٢].

وصِفَة القُبّة أنْ يُؤخذ اللَّحْم الرَّخْص، فيُدقّ مع بَياض البَصَل[١٣] وكُزْبَرة رَطْبة، [وتُذرّ فيه][١٤] يابسة مَدْقوقة مع[١٥] فلفل ودارْصيني. [ويُقطَّع عليه قليل كُرّاث بَقْل مع قليل أرُزّ][١٦]، وَتُحشى القُبّة حشواً جيّداً، وتخيط بعود خِلاف[١٧].

[وإن شئتَ أنْ تُقطِّع فيها من الكَبِد صِغاراً جداً، فافعل][١٨]، وألْقِها[١٩] في الماء والمِلْح.

---

(١) هـ: وان شئت.
(٢) فارسية تعني الظَّهْر، وتنطق بحرف p الإنجليزي.
(٣) الأصل: و.
(٤) هـ: فتصلق كما هي.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) بعدها في هـ: مكانه.
(٨) مطموسة في هـ.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) هـ: انضاجا.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) الأصل: ابيضا.
(١٣) هـ: بصل.
(١٤) ساقط في هـ.
(١٥) هـ: و.
(١٦) ساقط في هـ.
(١٧) من هـ.
(١٨) ساقط في هـ.
(١٩) هـ: تلقي.

### ماءٌ ومِلْح من بُطون لأبي شُمير[1]

يُؤخذ من بُطون الجِداء[2] - فقط - ما أمكن[3]، وتُخرط وتُنظّف وتُغسل غَسْلاً نظيفاً بالمِلْح والكَرَفْس، وتُلفّ على شحوم الكُلى والثرب[4]، ثم تُعصر وتُجعل في قِدْر، ويُصبّ عليها غَمْرها من الماء، ويُصبّ فيها[5] زيت طيّب، وقليل مِلْح فقط، وعود خُولِنْجان فقط، وتُغلى حتّى تنضج، فإذا نضجت، أُخرجت إلى غَضارة، وصُفِّفت فيها، وصُبَّ عليها دارْصيني مَدْقوق، ونُضح عليها [٧١ب] من[6] ماء البَصَل ساعةَ إخراجها، فإنها غاية من الغايات.

### ماءٌ ومِلْحٌ من لَحْم غزال

يُقطَّع لَحْم غزالٍ تقطيعاً كباراً، ويُطرح عليه مِلْح كثير، وحِمَّص مَنقوع[7]، وخُولِنْجان، ودارْصيني، ويُطرح عليه عيدان شِبِت، وفلفل، وبَصَل مُدوَّر، ونِصْف أُسْكُرَّجَة زيت، ويُغمر[8] بالماء، ويُطبخ حتّى ينضج، ويُثْرد تحته برازيذج، ويُصبّ عليه ماء خَرْدَل، وماء حِصْرِم، ويُغرف، إن شاء الله.

### صِفَةُ صِباغِ الماء والمِلْح

يُؤخذ من الجَوْز جزء، ومن اللَّوْز جزء، ومن ماء الزَّبيب المَدْقوق الممزوج بالخلّ ثلاثة أجزاء، ومن الخَرْدَل المَعْمول الفِجّ جزأين، ومن المُرّي العتيق جزء.

---

(١) هـ: سمين.
(٢) هـ: الجدى.
(٣) هـ: امكنك.
(٤) هـ: الثروب.
(٥) هـ: عليها.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) هـ: منقع.
(٨) الأصل: يغم.

ومَن أحبّ أنْ يعمل فيه سُكَّراً، فلْيعمل[1] نِصْف جزء، ونِصْف جزء ماوَرْد طَيّب، ويُضرب الجميع، ويُصبُّ عليه[2] الماء والمِلْح بعد أنْ يُذرّ عليه الدّارْصيني، إن شاء الله[3]. ومَن أحبّ أنْ يعمله[4] صِباغاً في أُسْكُرَّجَة، فعل.

ولعبدالله بن طاهر في الماء والمِلْح:

| | |
|---|---|
| للماءِ والمِلْح في الأفواهِ منزلةٌ | ليستْ كطعمِ مَضيراتٍ وسِكْباجِ |
| فيها[5] ملافيفُ من لَحْم الوُحوشِ إذا | ما أزبدت بين تَفْريجٍ وإدْماجِ[6] |
| في صَحْفَةٍ حولها من لَحْم جُؤذُرةٍ[7] | وبين أجزائها من لَحْم دُرّاجِ |
| ووَسطها قُبّةٌ مَحْشوّةٌ فلها | فضلٌ على كلِّ سِكْباجٍ وزرباجِ[8] |
| يرتاحُ قلبي إليها أنها صُبغت | فيها غداء[9] لمنهوكٍ ومُحتاجِ |

(١) الأصل: فليفعل.
(٢) الأصل: على.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هـ: يجعله.
(٥) الأصل: فيه.
(٦) هـ: تعريج وازماج.
(٧) الجُؤذر: البقرة الوحشية. لسان العرب، ج٤، ص١٢٤ (جذر).
(٨) هـ: دعباج.
(٩) الأصل: غداه، هـ: غذا.

## الباب التاسع والأربعون

## [١٧٢أ] في عَمَل السِّكْباجات والثرائد والمَلَبَّقات

فيما[1] يُحكى عن كسرى أنوشروان، أنّه امتحن جماعةً من الطُّهاة، وقال: ليطبخ كلُّ رجلٍ[2] منكم أجلَّ ما يُحسنه من الطَّبيخ، وفرّقهم في أماكنَ مختلفةٍ؛ فكلُّهم طبخ سِكْباجاً. وكان كسرى يُسمّيها ملكة الطَّعام، ويُنفق عليها ألف دِرْهَم في كلِّ يوم.

ويُحكى[3] أنّ هذه السِّكْباج أوّل سِكْباج اتُّخذت لكسرى أنوشروان. وكان السَّببُ في اتِّخاذها، أنّ كسرى أنوشروان قَلَّت شهوتُهُ للطعام، فاتّخذ له طَبّاخُهُ هذه السِّكْباج، فمكث حيناً لا يأكل غيرها، ولا يدع أحداً يأكلها. ثم أذن بعد[4] ذلك للكُتّاب، فلم يكن أحدٌ[5] سوى أهل بيت المملكة والكُتّاب[6] يأكلونها، إلى أنْ زال المُلْك عن فارس.

**وهذه صفتها**[7]: يُؤخذ من أطايب اللَّحْم الغَنمي أربعة أرْطال، ومن لَحْم البقر السَّمين مثل ذلك، ودَجاجة سمينة قد باتت مذبوحةً مُعلَّقةً [غير مَسْموطة، فتُسمط][8]، وتُشقّ نصَّيْن، وأربعة أفراخ سِمان. فيُجعل لَحْم البقر - بعد إحكام غَسْلِهِ - في قِدْر، ويُصبُّ عليه من الخلّ العذب غَمْره، ويُجعل على الفَحْم حتّى

---

(١) ساقطة في هـ.

(٢) هـ: واحد.

(٣) هـ: حكى.

(٤) الأصل: في.

(٥) هـ: احدا.

(٦) من هـ.

(٧) ساقطة في هـ.

(٨) هـ: متصلة في ريشها ثم يسمط.

يغلي لَحْم البقر ثلاث غَلْياتٍ ويُقارب نضجه، ثـم يُخـرج[1] لَحْـم البقـر مـن تلـك القِدْر، و[2]يُجعل فوقه لَحْم الغنم بعد تقطيعه وتنظيفه، ثم يُجعـل فـوق ذلـك مـن الخلّ الصرف ما يغمره وزيادة أربع أصابع، [ثم يُغلى غَلْياتٍ. وتُنظّـف الدَّجاجـة وتُفصَّل وتُطرح في القِدْر][3]. ثم يُجعل في ذلـك جِـرْجير طـريّ، ومثلـه كَـرَفْس، ومثله كُزْبَرة، وجزر، وسَـذاب، ومـن ورق الأُتْـرُجّ الغـضّ[4] عـشرون[5] ورقـة أوْساطاً، ثم يُغلى حتّى يُقارب [ما في القِدْر][6][٧٢ب] النُّضْجَ. فإذا ذبل جميع مـا فيها من البُقول، أُخرج، ثم جُعل فوق ذلك الفراخ بعد تنظيفها صِـحاحاً، وتُغـلى غليةً، ثم يُجعل فيها[7] ثلاثين دِرْهَماً كُزْبَـرة يابـسة مَدْقوقـة مـشدودة في خِرْقـة شـدّاً واسعاً، وباقة شاهِسْفَرَم[8] صغيرة مَرْضوضة، وعشرة دَراهِم ثوم مَشْكوك في خِلال. وتُترك على الجَمْر حتّى ينضجَ كلُّ[9] ما فيها، ثم يُؤخذ من [عَـسَل[10] النحـل، ومـن السُّكَّر بقَدْر رُبْع الخلّ أو أزْيَد إنْ كان الخلّ حادّ الطعم، ومـن الزَّعْفَـران دِرْهَمَـيْن أو أكثر إنْ احتمل ما لا يقوى طعمه مطحوناً][11]، ومن الكاشِم المسحوق وَزْن ثلثـي دِرْهَم. ثم يُنزل عن[12] النّار[بعد أنْ يهدأ][13]، ثم[14] يُغرف، إن شاء الله.

---

(١) هـ: اخرج.

(٢) هـ: ثم.

(٣) ساقط في هـ.

(٤) بعدها في هـ: الطري.

(٥) هـ: عشرين.

(٦) هـ: جميع ما فيها من اللحم.

(٧) هـ: فيه.

(٨) هـ: شاهسبرم. وكلاهما صحيح. ويعني ملك الرياحين. ويُسمى الحَبَق. وهو مطلق الريحان والذي يُغرس في البيوت. ابن البيطار، الجامع، ج٣، ص٦٦؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٤٧٤.

(٩) هـ: جميع.

(١٠) الأصل: العسل.

(١١) هـ: السكر الطبرزد والعسل خمسة دراهم ووزن أربعة دراهم زعفران مسحوق.

(١٢) هـ: على.

(١٣) ساقط في هـ.

(١٤) هـ: و.

قال يوسف بن إبراهيم مَوْلى إبراهيم بن المهديّ: كان لإبـراهيم بـن المهـديّ جاريةٌ صفراء[١] مُوَلَّدة أهداها له[٢] الرَّشيد عند رُجوعِـهِ مـن دمـشق[٣]. وكانـت تلـك الجاريـةُ أحْـذق النـاس بـالطَّبيخ، وأبْـصرهم بعمـل البَـوارد والحَلْـوى، وإليها[٤]النِّهاية في الحِذْق.

قال[٥]: وإنّ الأمين قد كان وقف على بعض خبرها، فاشتهى على أبي[٦] إسحاق من طبيخها سِكْباجاً من بَقَري، وأنْ تكونَ قِدْراً جامعةً للُّحوم من سائر[٧] أطايب[٨] البقر، ومن الغنم، ومن المعز، ومن الطَّـيْر، واشـترط عليـه[٩] أَنْ لا يكـون في يومهـا غيرها، وأنه إنْ قدَّم إليه قبلها[١٠] أو بعدها شيئاً[١١] مـن الطَّبـيخ لم يطعـم، وأنـه إنـما شهوته أكلها والشرب على المائدة إلى أنْ يسكر من قبل غسل اليد.

وانصرف إبراهيم من عند الأمين، وأمر بالجارية فأُحـضرت، وكـان اسـمها بِدْعة[١٢]. فقال لها: يا بدعة إنّ مولاك أمير المؤمنين قد اشتهى عـليَّ قِـدْرَ سِـكْباج، وزعم أنّك طبختِها[١٣] للرشيد في يوم مـن الأيّـام، فإنّـه أطعـم معـه منهـا [٧٣أ] فاسْتطابها جداً، وكانت من سائر اللُّحوم. فقالت: السَّمع والطّاعة لأمير المؤمنين. ثم أمر إبراهيمُ وَكيلَ[١٤] المطبخ بإحضار[١٥] ما تطلبه[١٦] مـن الحـوائج [مـن غـير

---

(١) يبدو أنها رومية، حيث إن العرب تكنّي الرُّوم ببني الأصفر.
(٢) هـ: اليه.
(٣) هـ: ولاية دمشق.
(٤) هـ: انها.
(٥) من هـ.
(٦) هـ: ابن، والأصح ما أثبتناه، حيث إن إبراهيم بن المهدي يُكنى بأبي إسحاق. انظر: الصولي، أشعار أولاد الخلفاء، ص١٧.
(٧) من هـ.
(٨) هـ: اطياب. وبعدها: لحم.
(٩) هـ: عليها.
(١٠) هـ: قبله.
(١١) هـ: شي.
(١٢) أخبارها منتشرة في كتابَيْ أبـي الفـرج: الأغاني، والإماء الشواعر.
(١٣) هـ: طبختيها.
(١٤) هـ: صاحب.
(١٥) هـ: حتى احضرها.
(١٦) هـ: امرته.

إخْلال بشيء][1]، فلم يلبث صاحبُ خدمة[2] المطبخ حتّى أحضر ما أمرته به [من الحوائج][3]. وأصبحت بِدْعة، فأخذت في شأنها، ثم أمرت بإحضارها [مثقال عَنْبَر، و][4] مثقالين عود هندي؛ [لتبخّر به اللَّحْمان، وكلَّ الحوائج - بعد غَسْلها- على سَلَّة أو مَكبَّة قَفَص[5] أو مِشْجَب[6]، ويُغطّى بِتْغار[7] أو حُبٍّ[8] واسع الرأس، أو يُلفّ المشجب بكساء، أو ما يقوم مقامَ ما يجسّ البَخور على ما داخله، ويكونُ ذلك مُعدّ قبل غليان الخلّ والماء، وإنْ بُخّرت القِدْر جازَ بعد الغسل النظيف على ما ذكرت أولاً. وتُبخّر الطَّيْفوريّة قبل الغَرْف، ويُطرح فيها قليل مِسْك بعد حطّها عن النّار، ثم تغرف][9].

قال يوسف[10]: فلما قُدِّمت المائدة، وجيء بالسِّكْباج، سَطَعَتْ روائحها، وفاحَ عطرُها وأبْزارُها، ونظر الأمين[11] إلى حُسن صنعتها وزينتها بأنواع التَّزايين والمَحاشي والمَباعر، والبَزْماوَرْد والطَّرْدينات، والسَّنْبوسْجات، واللَّقانق، وتَفَصّل ذلك بالبُقول وبأطراف الرَّياحين بهيئة[12] حسنة، وتفصيل منتظم على طبقاتٍ مَصفوفاتٍ، و[13]في وَسَطها أُسْكُرَّجَة خَرْدَل أبيض حِرِّيف نظيف، فجاءت كأنها

(1) هـ: بالغا ما بلغت.
(2) ساقطة في هـ.
(3) ساقط في هـ.
(4) من هـ.
(5) القفَص: خشبتان محنوّتان بين أحنائهما شبكة، يُنقل بها البُرّ. لسان العرب، ج7، ص79 (قفص)، فلعلّ هذا هو ما قصده.
(6) المِشْجَب: خشبات منصوبة، أو عيدان يُضمّ رؤوسها، ويُفرّج بين قوائمها. لسان العرب، ج1، ص484 (شجب).
(7) التِّغار: إجّانة (وعاء كبير). ادي شير. معجم الألفاظ الفارسية، ص36. وما يزال يستخدَم في العراق، ويلفظ كما عند المؤلف بتسكين التاء، وحذف الياء.
(8) الحُبّ: الجرّة الضخمة أو الخابية، يوضع فيها ماء الشرب. لسان العرب، ج1، ص295 (حبب). مازال يستخدَم في بعض الدول العربية، فيُسمى في العراق: حِبّ، وفي غيره: زير.
(9) هـ: فبخرت بذلك القدر قبل الطَّبيخ بعد الغسل وبخرت الطيفورية قبل الغرف.
(10) الأصل: أبو يوسف.
(11) ساقطة في هـ.
(12) الأصل: تغييه.
(13) الأصل: او.

زهـرُ البـساتين[١]، قـد حُـسِّنت بـأنواع التَّحاسـين، وزُيِّنـت بـصنوف التَّـزايين [كالعروسِ التي تُجلى، وكالسَّيف المُحلّى][٢]. فلما وُضعت بين يديه[٣]، وكـان هـو وإبراهيم وإسحاق الموصلي وخادِم للأمين كان يحبّه فقط، اسْتَحْسنها واستطاب روائحها، فلما طعم[٤] منها، اسْتلذها، وأعْجبته، وأقبل على الأكل. فأكل من كـلِّ [٧٣ب] صنفٍ منها، ما جازه منها[٥] شيء. فقال: يا عـمّ، لقـد ضـمّ هـذا اللـون ثلاثين لوناً، وإنه ليوفي على سائر الألْوان[٦]، وإنها لأسْرى وأطْيب من التي أكلتُ مع الرشيد أمير المؤمنين، ولقد أمرتُ بإصْلاحها، فما جاءت على هـذا الحُـسن[٧]. فقال له: [يا أميرَ المؤمنين، إنّ هذا اليوم عَظُمَتْ عليَّ فيه النعمة لله، وجلّت له المِنّة إذ رآني][٨] أميرُ المؤمنين موضعاً لأنُـسه، ومكانـاً لـشهوته وأمْـره، فـزاد الله أمـيرَ المؤمنين أفضالاً وإنعاماً[٩]، وبرّاً وإكراماً. ثم دعا بالشراب، فشرب على المائدة هو ومَن حَضَر، فلم تُرفع المائدة، ولا غسل يـده، إلّا بعـد الـسُّكْر. ثـم انـصرف مَـن عنده، وبعث لبِدْعة[١٠] بعِقْـدٍ كـان شراؤه عليه[١١] عـشرة[١٢] آلاف[١٣] دِرْهَـم. وبعث إلى إبراهيم ثلاثة أسْفاط من العِطـر[١٤] الفـاخـر[١٥]، وثلاثـة مراكب من

---

(١) الأصل: زهرة بستان، هـ: زهر البستانين.
(٢) من هـ.
(٣) هـ: يدي الأمين.
(٤) هـ: طعمه.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) هـ: الطبيخ.
(٧) هـ: الجنس.
(٨) هـ: يا أيها الأمين إن هـذا اليـوم مـن أعظـم الأيّـام عندي بركة وافضله وأجله لدى إذ رأى.
(٩) الأصل: انعاما وافضالا.
(١٠) هـ: إلى بدعه.
(١١) من هـ.
(١٢) هـ: ثلثين.
(١٣) في النسختين: الف.
(١٤) مطموسة في هـ، وبهامشها: الثياب.
(١٥) هـ: الفاخرة .

مراكب[1] الرشيد، وثلاث بِدَر[2]، وكتب إليه بهذه الأبيات:

ولقد أتتنا بِدْعةٌ بطَعامها ... فأتت بها كالرَّوْضِ في آذارِ
فكأنّه عندَ العِيانِ وقد بدا ... وعليه أثوابٌ من الأنوارِ
ضَرجٌ بصبغة لَوْنِه وذكائه ... فكأنها وافاكَ من عَطّارِ
أرج يفوحُ نسيمُهُ وبخارُهُ ... في كفِّ خَوْدٍ فتنة الأبصارِ
وكأن بينَ جفونها من ظَرْفها ... في كلِّ قلبٍ مُدْية الشطّارِ
فيها من الخَلّ الثقيف بحقها ... وبقسمها من طيّب الأبْزار
والزعفران يجولُ فيها[3] كثرةً ... فخضابُهُ للكفِّ والأظفارِ
فيها من اصْناف اللُّحوم سَمينها ... وبُطونها من سائر الأطيارِ
[٧٤أ] وبها من الباذنج حظٌّ وافرٌ ... قد قشّرته بمُرهفٍ بتّارِ
فإذا[4] رآها صائمٌ متورِّعٌ ... بالصَّوْمِ منه يهمّ بالإفطارِ
فكأنها فوقَ الخِوان بحُقِّها ... بستانُ قد حفّوه بالأزهارِ

فأجابه إبراهيم:

يا أوْحدَ الظُّرفاءِ والأحرارِ ... ومُصافيَ الخُلطاءِ والسُّمّارِ

---

(١) يُطلق (المَرْكَبُ) على أشياء كثيرة في الحضارة العربية الإسلامية، أهمها: الخيل والإبل المعدّة لركوب الملوك، ويكون عليها رحالٌ خاصة، وتسمى المُقْرَبة. لسان العرب، ج١، ص٦٦٥ (قرب). وهي المقصودة هنا على الأرجح.
كما يطلق (المركب) على المَياثر الحُمْر، وهي وِطاءٌ أرجوانيّ من الديباج أو الحرير، يوضع على رحل البعير تحت الملوك، وهي من تقاليد الأعاجم. لسان العرب، ج٥، ص٢٧٨ (وثر).
أما الثالث فهو كساءٌ يُعقد طرفاه، ثم يُلقى مقدَّمه على الكاهل، ويسمى الكِفْل. لسان العرب، ج١١، ص٥٥٨ (كفل).

(٢) جمع بَدْرة وهو كيس فيه ألف أو عشرة آلاف دِرْهَم أو سبعة آلاف دينار. تاج العروس، ج٧، ص١٤٢ (بدر).

(٣) هـ: فيه.

(٤) هـ: وإذا.

لله درُّكَ مـــن إمـــامٍ[1] فاضـــلٍ مُتفـــضِّلٍ مـــن معـــشرٍ أبْـــرارِ
فـرع النبـوّة والخلافـة[2] والهُـدى ومغـارس الأقْيـالِ والأحـرارِ[3]
شرَّفْتنـــي بزيـــارةٍ في معـــشرٍ أهـــلاً بكـــم مـــن معـــشرٍ زُوّارِ
فلأشـــكرنّك في الـــذي أوْليتنـــي في النثر والمنظـوم مـن أشـعاري[4]

[فلْنشرح السِّكْباج][5].

## صِفَةُ سِكْباج بِدْعة للأمين[6]

يُؤخذ اللَّحْم البَقريّ من أطايبه مثـل البَاطنـة والـسّنام والقـصير أو بَـواطن الأفخاذ والمتن. وتُؤخذ البُطون بأسْرها مثـل العـرق والـدّوارة والمبعـر والرُّمّانـة وبنات اللبن، ما خلا الكَبِد والطِّحـال، فتُغـسل غَـسْلاً نظيفـاً بـالمِلْح والكَـرَفْس مَرّات، ثم تُجعل في قدرٍ نظيفةٍ كبيرةٍ قـد بُخّـرت بعـود، ويُـصبُّ فيهـا مـن الخـلّ الصرف ما يغمر ذلك، وقليل ماء زائد فـوق غَمْـره، وتُـصبُّ فيهـا أُوقِيّـة زيـت

(١) هـ: اديب.
(٢) هـ: الخلافة والنبوة.
(٣) هـ: الاصرار.
(٤) الأصل: اشعار.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) يقابلها في هـ: صفة السكْباج. وهناك اختلافات كثيرة في هذه المادة بين النسختين. لذلك، آثرنـا عدم المقارنة، وإثبات نص النُّسْخَة هـ في الهامش، وهو:
"يؤخذ من اللحم البقري من أطايبه مثل الباطنه والسنام والقصيرا أو بواطن الأفخـاذ والمـتن، وتؤخذ البطون بأسرها مثل العروق والدوارة والمبعر والرمانة وبنات اللبن،، فتجعل في برمة بعـد الغسل والتقطيع اجزاء متساوية حتى إذا انسلق دون النضاج أخرج وترك على طبق. ويؤخذ من الدجاج السمين شيا غاية فيجعل في البرمة ويجعل عليه خل خمر غـير الخـل الأول، فـإذا نـضج الدجاج أخذ كسبرة يابسة خمسة دراهم ودرهم زنجبيل وثلثة دراهم زعفران ووزن درهمين فلفل وكرفس وسذاب ويكون الجبن مقطعا مثل الشوابير. ثم اغـرف مـن المـرق عليـه حتـى يتـشرب ونضد اللحم فوقه تنضيد والدجاج وزينه ببزماورد وطردين ولفايق ومحاشي ومباعر وقطع عليـه الجبن وقدَمه مع خردل إن شاء الله".

طيّب، وقليل مِلْح، وباقة سَذاب، وأخرى كَرَفْس، وباقة كُزْبَرة رَطْبة. حتّى إذا غَلَت القدر، أخذت جدياً مسلوخاً، فقطَّعته قِطعاً كِباراً، وألْقيته فيها، فإذا غلى غَلْيتَيْن، أخذتَ خروفاً سميطاً، فجعلتَهُ فيها على صَدْرِهِ مضموم الأفخاذ والأعضاء، وألْقيتَ فيها [٧٤ب] ثلاث دجاجات فائقة، وخمسة أفراخ سِمان، وخمسة فَراريج، يُلقى ذلك شيئاً بعد شيء، ثم تعمدْ إلى دقِّ الطَّيْر مثل السمّان والعصافير، فتلقي في القدر ما أمكنك منها. فإذا نضجت، طرحتَ فيها كفّاً من مِلْح، وكفّاً من كُزْبَرة يابسة مَدْقوقة. وألْقِ فيها باذنجاناً قد قُشّر وسُلِق في الخلّ في قدرٍ أخرى مع جَزَر وبَصَل، وألْقِ فيها أُوقِيّة زَعْفَران، إنْ احْتملتَ أو نِصْفها عند قَطْع النّار من تحتها، واتركها تهدأ على النّار، فإذا هدأت، فاعمدْ إلى أكبر ما يكون من الطَّيافير[1] وأعْمقه وأوْسعه، فاثردْ فيها خُبْزاً مُقطَّعاً مثل الشوابير، ثم اغرفْ من المَرَق عليه حتى يتشرّب، ثم أخرج الخروف البارك السَّميط الذي في القِدْر، فاجعله في وَسَط الطَّيْفوريّة كما هو بارِك، وحوله الدَّجاج والفِراخ، ثم اعمدْ إلى لَحْم الجدي المُفصَّل أعضاءً، فاقسمْ به الطَّيْفوريّة، ثم اجعلْ في قسمته لَحْم البقر، وفي تفصيله لَحْم الجدي المَسْلوخ، ثم أخرج البُطون وقطعها شوابير، وضَعْها فوقه. واجعلْ دون ذلك الباذنجان والبَصَل والجَزَر، وبين ذلك الفَراريج والعصافير والطَّيْر الصغير، وزيّنه ببَزْماوَرْد، وطَرْدين ولَقانق ومَحاشي ومَباعر وقِباب مَحْشوّة وقِطَع الجبن، واجْعله في التفصيل. ومهما وجدتَ من خلل، فاجعلْ فيه بَقْلاً أخضراً حسناً، وقَطِّع على وجهه كَرَفْس وسَذاب، وقَدِّمها مع خَرْدَل، إن شاء الله.

(١) جمع طيفورية.

## صِفَةُ سِكْباج المِسْك للرشيد

تأخذ أطايب البُطون، فتقطِّعها كما تريده، ويُلْقى في قِدْرٍ نظيفةٍ حتّى إذا انْسَلق ولما[1] ينضج، أُخرج ونُشر [٧٥أ] على طبق. ثم يُؤخذ اللَّحْم، فيُقطَّع ويُسْلق في قِدْرٍ أخرى. فإذا غَلى غلْيةً، أُخرج ونُشر أيضاً، فإذا برد أُخذ له خلّ خَمْر جيّد، فأُلْقي عليه[2] [قليل ماء أو قَدْر ما يحتمل، فإنْ كان ضعيف الحَمْض لا يترك فيه ماء، فإذا غلى، فاطرحْ فيه ذلك اللَّحْم. وتُغسل البُطون بعد السَّلْق، وتطرحها][3]. ثم يُؤخذ جِرْجير وكَرَفْس وبَصَل وقليل مِلْح[4] فيُلقى [في القِدْر][5]، ويكون [البَصَل مَرْبوطاً][6]. ثم يُطرح[7] فيها كُزْبَرة يابسة وفلفل [وكَمُّون مَدْقوقة][8]، حتّى إذا كاد ينضج، أُخرج اللَّحْم، [وصُفِّيت المَرَقة بخِرْقةٍ صَفيقةٍ نظيفةٍ][9]، حتى لا يبقى فيه شيء من الأَبْزار[10]. فإذا أخذتَ صَفْوَهُ[11]، أعد اللَّحْم والمَرَق إلى القِدْر، واغلِه[12] حتّى ينضج. واطرحْ فيه[13] [الزَّعْفَران مع قيراط مِسْك، وإن احْتاج إلى كسر حمْضِه فألْقِ فيه سكّراً بقَدْر ما تريد][14]. ثم تُقطِّع الخُبْز السَّميذ، وتغرف عليه المَرَق واللَّحْم، وتصفّ كما تفعل بغيرها.

---

(١) الأصل: لم.
(٢) هـ: فيه.
(٣) هـ: وقد غسل اللحم قبل ذلك.
(٤) هـ: وملح قليل.
(٥) هـ: فيه.
(٦) هـ: البقل جزرة.
(٧) هـ: يوخذ.
(٨) هـ: وزعفران وزن درهمين.
(٩) هـ: ثم تؤخذ كرباسة سفيقة فيصفى المرق فيها.
(١٠) الأصل: لا يبقى من الأبْزار شى.
(١١) هـ: صفوته.
(١٢) هـ: اغلى.
(١٣) هـ: طرح عليه.
(١٤) هـ: وزن حبيتن مسك.

## صِفَة مُلَبَّقة[1]

تأخذ لُبَّ [أقراص التَّنُّور][2]، ولبّ أقراص الفُرن، يكون[3] فيه بعض الجفوف[4]. تستحقهُ بيَدِك، وتنخله بالمُنْخُل، وتطرحه في القِدْر[5] وتصبَّ عليه من دَسَم السِّكْباج، ثم تُوقد تحته، وتزيد فيه [قليل شَيْرَجاً، إلّا أنْ يكون المَرَق دَسم، فلا يحتاج إلى شَيْرَج. وتزيده][6] حلاوة، و [تُلقِ فيه][7] دارْصيني [وسُنْبُلاً وزَنْجَبيلاً وزَعْفَراناً قليلاً من كلِّ واحد مَسْحوقاً. وتَغلي المرقة، فإذا غَلَت، صَبَبْتَها][8] على اللُّباب[9] الذي في القِدْر، وتحرّكه حتّى يشتدّ ويستوفي[10]، ثم تغرفه في طَيْفوريّة[11]، وتصفّ اللَّحْم حوله مع الحَشو[12]، وتزّينه بقليل بَقْل، وقطِّع عليه قليل سَذاب وكَرَفْس، وقدِّمه، إن شاء الله.

---

(١) هـ: الملبقة.
(٢) هـ: الجولان.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) يقصد الجفاف واليبوسة.
(٥) هـ: الطبق.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) هـ: تسقيه.
(٨) هـ: قليل سنبل وزنجبيل وقليل زعفران، فإذا على المرق صببته.
(٩) هـ: الباب.
(١٠) هـ: يستوى.
(١١) هـ: طيفور.
(١٢) الأصل: المحشو.

## [٧٥ب] الباب الخمسون
## عَمَل الهرائس الأَرُزّيّات[١] والحِنْطيّات

### صِفَة هَريسة الأَرُزّ

يُؤخذ لَحْم سمين، فيُغسل، ويُطرح في القِدْر، ويُصبُّ عليه ماء ومِلْح. واغْلِهِ على النّار حتّى ينضج ويتهرّى. ويُنشر اللَّحْم من العظم. فإذا تهـرّى، أنزلتـه عـن النّار، فإنْ كان غليظاً فدُقَّه في الهاوَن. ثم خُذ أرُزّاً أبيض[٢]، فنقِّـه واغْـسله ثـلاث مرّات، وصُبّ اللَّبَن المُصفّى على مَرَق اللَّحْم، فإذا غـلى غليـةً[٣]، طرحـتَ عليـه الأَرُزّ، فإذا نضجَ الأَرُزّ طرحتَ اللَّحْم المَدْقوق عليه، ثـم حرّكتـه حتّـى يـنطحن الأَرُزّ، وتسقيه زُبْداً[٤] أو[٥] سَمْناً [أو دُهْنـاً مَـسْلوّاً[٦] بـشَيْرَج نِـصْفين][٧] أو لَبَنـاً، وتضربه أبداً حتّى ينطحن كلُّه. ولا تزال تحرِّكـه حتـى يـصيرَ مثـل النّـاطِف، ولا يبقى من اللَّحْم شيءٌ صحيحٌ حتّى يصيرَ مثل الخيوط منعقداً[٨] مع الأَرُزّ، لا يبين منه[٩] شيء، واجعل معه[١٠] أُسْكُرَّجَة مُرّي وقدِّمه، إن شاء الله.

(١) الأصل: الرزيات. وقـد جـاء هـذا العنوان بها مكرراً.
(٢) الأصـــل: أرزا ابيـــضا، هـــ: أرز أبيض.
(٣) من هـ.
(٤) هـ: زيتا.
(٥) هـ: و.
(٦) سَلأ السَّمْنَ يَـسْلَؤه سَـلأً، واسْـتَلأه: طبخـه وعالجـه فـأذابَ زُبْـده، والاسـم الـسِّلاء، والجمـع: أسْـلِئة. لسان العرب، ج١، ص٩٥ (سلأ).
(٧) ساقط في هـ.
(٨) هـ: منعقد.
(٩) هـ: معه.
(١٠) ساقطة في هـ.

## صِفَة هَريسةٍ بخُبْز

تُؤخذ ثلاثُ دَجاجاتٍ سِمان، فتُسمط، وتُشوى، ويُجعل تحتها ماءٌ يسيل فيه دَسَمُ الدَّجاج، ثم تُؤخذ الصُّدُر[1]، فيُنتف ما فيها[2] من اللَّحْم نتفاً حتّى يصيرَ[3] مثل الخيوط الرِّقاق[4]، ثم يُجعل في قِدْرٍ نظيفةٍ، و[يُصبُّ عليه][5] رُبْع رِطْل زيت أو شَيْرَج[6]، ومثل ما يَغْمرها في القِدْر[7] من الخيوط التي من الصُّدُر، ويُجعل على النّار، ويُترك ساعةً حتّى تنشف الحرارة أكثر الماء. ثم تأخذ لُباب خُبْزٍ سَميذ مَنْخول، فتلقيه في القِدْر، ويكون بالقرب منك لَبَن حليب وما كان في الماء [٧٦أ] الذي كان تحتَ الدَّجاج مع دَسَمها. ثم تصبَّ ذلك في القِدْر، وتحرِّكها، فكلّما نَقَصَ ماؤها، مَدَدْتَها[8] بشيء من ذلك اللَّبَن. وداوِم[9] ذلك أبداً[10] حتّى يَنْعَقِد أكثر انعقاد[11] من الهَرائس[12] [المُتَّخَذة من][13] الحِنْطة. ثم اغرفها، وقرِّب معها مُرِّياً نَبَطِيّاً. وقدِّمها، إن شاء الله.

## هَريسة من كُروش [لابن المهديّ][14]

تأخذ الكُروش [بعد الغَسْل والسَّمْط، فتقطِّعها][15]، وتنظِّفها[16] تنظيفاً جيّداً، ثم تسْلقها كما تسْلقَ اللَّحْم، ثم تنتِّفها خيوطاً خيوطاً أدقَّ ما تقدر عليه، ثم تطرحها في القِدْر، وتغمرها بلَبَن حليب، وتطرح فيها عود دارْصيني وخُولِنْجان وشَحْم دَجاج مُذوَّب. ثم تلقي عليه الأرُزّ المطحون، وتحرِّكها حتّى تنعقد، وتطرح

(١) يقصد: الصُّدور.
(٢) هـ: عليها.
(٣) الأصل: يبقى.
(٤) هـ: السادقاق.
(٥) هـ: يصير عليها.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) هـ: القدور.
(٨) هـ: امدتها.
(٩) هـ: دوام.
(١٠) من هـ.
(١١) هـ: العقاد.
(١٢) هـ: هرايس.
(١٣) ساقط في هـ.
(١٤) من هـ.
(١٥) ساقط في هـ.
(١٦) هـ: فتنظفها.

فيها من المِلْح حاجتها، ثم تسقيها بدَسَم شَحْم الكُلى من المِقْلى، ثم تغرفها في طَيْفوريّة، وتذرّ عليها [شيئاً من] [1] دارْصيني مَدْقوق، وتُؤكل بمُرّي، إن شاء الله.

## هَريسة كانونيّة [كانت تُصنع للواثق، لأبي شُمير، تُؤكل في المكان] [2]

يُؤخذ من صُدور [3] الدَّجاج المشويّ، فيُنتّف خيوطاً. ويُغلى اللَّبَن [4] والأَرُزّ المطحون، فإذا نَضَجَ، طُرِح فيه اللَّحْم المُنتَّف، وضُرِب ضَرْباً جيّداً بدُهْن دَجاج مُصفّى [5]، [ثم] [6] أَلْقِ فيه المِلْح العذب [7] بقَدْرِ [ما تحتاج] [8]، واضربها ضَرْباً جيداً، ثم اغرفها في طَيْفوريّة، وقرِّبها مع مُرّي، إن شاء الله [9].

## هَريسة أخرى كانونيّة

يُجمع اللَّحْم [والحِنْطة المقشورة المَجْشوشة [10] بعد غسيلهما] [11] في قِدْرٍ نظيفةٍ [12] فوق الدِّيكدان [13] كما يُفعل بها في التَّنُّور، وتُطبخ حتّى يتهرّى الجميع، وتُضرب [14] [٧٦ب] حتّى تنعقد. وربّما أُنضج كلُّ واحدٍ منهما على حِدة، ثم جُمع أو دُقَّ اللَّحْم في الحَجَر بعد الطَّبْخ، وخُلط [15]، وضُرب. وربّما جُعل القمحُ مع

---

(١) ساقط في هـ.
(٢) هـ: وتوكل على المكان لأبي سمين كانت تصنع للواثق.
(٣) الأصل: صدر.
(٤) بعدها في هـ: به.
(٥) هـ: مصغر.
(٦) إضافة يقتضيها السياق.
(٧) هـ: النقي.
(٨) هـ: الحاجة.
(٩) من هـ.
(١٠) جشّ الحَبّ: يجشه جشاً: دقّه، طحنه طحناً غليظاً جريشاً، وهو جشيش ومجشوش. ابن منظور، لسان العرب، ج٦، ص٢٧٣ (جشش).
(١١) ساقط في هـ.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) هـ: الديكركان. والدِّيكدان: فارسية تعني المنصب الذي يوضع عليه القدر، وهو حديد ذو ثلاث قوائم. انظر: التنوخي، نشوار المحاضرة، ج٢، ص١٢٦؛ تيمور، تفسير الألفاظ العباسية، مج٢، ص١٨.
(١٤) بعدها في الأصل: فوق.
(١٥) ساقطة في هـ.

الأَرُزّ نِصْفين. وتعمل[1] من أَرُزّ مطحون وأَرُزّ صحيح، وأيّ ذلك كان، فهما يزيدان في طيبة اللَّبَن، وفي دَسَمها الزُّبْد وشَحْم البَطّ والدَّجاج، [أطيب ذلك كلّه وأشبه بطَعام السُّراة، وكذلك عملها من صُدور الدجاج][2]، ولُباب الخُبْز. وتُعمل أيضاً[3] من صُدور الدَّجاج مع أرُزّ ولَبَن وحليب[4] وسُكّر، وتُسمّى **المُهَلبيّة**.

**صِفَة حِنْطيّة**

يُؤخذ اللَّحْم السَّمين من الأضلاع والأعجاز والألْية، فيُقطَّع، ويُوضع في قِدْرٍ نظيفةٍ، ويُصبُّ عليه وَزْن دِرْهَمَيْن زيت طيب، ويُصبُّ عليه غَمْرُهُ من الماء، ويُلقى فيه عود دارْصيني، وعود خُولِنْجان، ويُغلى حتّى إذا قارَبَ النُّضْج، ألْقيتَ فيه الحِنْطة المقشورة[5] المجشوشة[6] المَسْلوقة[7] على حِدة، فإذا غلى غليةً أو غليتَيْن عمدتَ إلى الأرُزّ، وغسلته غَسْلاً نظيفاً[8]، ثم نشفته[9] بمِنْديل وألْقيته[10] في القِدْر[11]. واحذر أنْ تحرِّكها. ثم تعمد عند نشفها للماء[12] فترويها من اللَّبَن الحليب، ثم تُوقد تحتها وقوداً ليّناً، فإذا نشف اللَّبَن زيد فيها لَبَن[13]، فلا تزال تزيد فيها اللَّبَن، وتوقد تحتها حتّى ينتهي شربها ونضجها، ثم[14] تلقي فيها المِلْح، وتحرِّكها تَحْريكاً رقيقاً، وملاك الأمر أنْ تبدأ[15] في أوّل طَبْخها بَقْلع الرَّغوة عن وَجْهها لتجيئك[16] نظيفةً، وتغرفها في طَيْفوريّة، وفي وَسَطها أُسْكُرَّجَة مُرّي، إن شاء الله[17].

(١) هـ: تعمد.
(٢) من هـ.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) هـ: حنطة مقشورة.
(٦) الأصل: المشحوشه، وساقطة في هـ.
(٧) هـ: مسلوقه.
(٨) هـ: غسله نظيفه.
(٩) هـ: سعته.
(١٠) هـ: القه.
(١١) هـ: القدور.
(١٢) من هـ.
(١٣) هـ: لبنا.
(١٤) من هـ.
(١٥) هـ: تبدوا.
(١٦) هـ: لتجيك.
(١٧) من هـ.

أنشدني أبو العبّاس الأديب[1] في هَريسة[2]:

| | |
|---|---|
| ألذّ ما[3] يأكله الإنسانُ | إذا أتى بصَيْفِهِ[4] نيسانُ |
| وطابت الجِداءُ والخرفانُ | هريسةٌ تصنعها النسوانُ |
| [٧٧أ] لهنّ طيبُ الكفِّ والإتقانُ | يُجمع فيها الطَّيْرُ والحِمْلانُ |
| وتلتقي[5] في قِدْرِها الأدْهانُ | واللَّحْمُ والألْيةُ والشَّحْمانُ |
| وبعده الإوزّ والسّمّانُ[6] | والحِنْطة البيضاء والجلبانُ |
| وبعدها الأرُزّ والألبانُ | جوّده بطَحْنِهِ الطَّحّانُ |
| وبعده المِلْح وخُولِنْجانُ | قد تعبت بعقدها الأبْدانُ |
| كأنها زُبْدٌ ونِرْسِيانُ[7] | تَخْجَلُ من رؤيتها الألْوانُ |
| إذا بدت يحَمَلها الغلمانُ | تضمّها الصَّحْفةُ والخِوانُ[8] |
| وفوقها كالقُنْو[9] خَيْزُرانُ | يَمْسِكُه[10] سقفٌ له حيطانُ |
| مُقبَّبٌ وما له أركانُ | أبرزها للآكل الولدانُ |
| تقمرّ من بهجتها العَيْنانُ | والمُرّي[11] فيها فله مكانُ |

---

(١) من هـ.

(٢) أوْرد المسعودي هذه الأبيات بشيء من الاختلاف، دون عَزْو. لكنه ساقها من أحد مجالس الخليفة المستكفي (٣٣٣-٣٣٤هـ)، مُسْبوقةً بـ: "فقال آخر: ياأمير المؤمنين، أُنشدت لبعض المتأخرين في هريسة". مروج الذهب، ج٤، ص٤١٥.

(٣) هـ: ماما.

(٤) هـ، ومروج الذهب: من صيفه.

(٥) الأصل: تلقي.

(٦) هـ: وبعده افيده السمان.

(٧) الأصل: نِسْريانُ، هـ: بنرسبان. وهذا الشطر ساقط عند المسعودي. والنرسيان من أصناف التمور الجيدة.

(٨) هـ: الاخوان.

(٩) القُنْو: ارتفاع في أعلى الأنف. لسان العرب، ج١٥، ص٢٠٣ (قنا). ولعل المقصود هنا قبّة.

(١٠) الأصل: يمكسه.

(١١) هـ: المرء.

يــؤثــرها الجائــعُ والــشبــعـــانُ ويـــشتهيها الأهــــلُ والـــضّيفانُ[1]

لهـــا عـــلى أضرابهـــا سُـــلْطانُ تـــصفو بهـــا العقـــولُ والأذهـــانُ

وأعجبـــت كـــسرى أنـــوشروان إذا رآهـــا الجـــائع الغَرْثـــانُ[2]

لم يُعْــــطَ صــــبراً معهــــا الجيعــــانُ

وأنشدني أيضاً:

بَنـــي قمـــرِ الرَّجـــالِ بنـــي مُنـــيرِ بَنـــي شـــمسِ النَّهـــارِ المُـــسْتنيرِ

بـــما بينـــي وبيـــنكمُ فـــإنّي أَخٌ في الله ثـــمّ مـــن العَـــشيرِ

فغـذّوا الـسَّيرَ يـومَ الـسّبتِ نَحْـوي قُبَيْـــلَ الظهـــرِ أو[3] قبـــل الظَّهـــيرِ

[٧٧ب] فـثمَّ هَريـسةٌ قـد أحْكَمتْها يـــدا طـــاهٍ[4] وسِـــكْباجٍ كثـــيرِ

تقـــومُ الزِّيربـــاجُ إذا رأتهـــا فتـــصفعُ نَفْـــسَها بقفـــا المَـــضيرِ

---

(١) هـ: الصبيان.

(٢) هـ: العريان.

(٣) الأصل: من.

(٤) هـ: حس.

# الباب الحادي والخمسون
# عَمَل الأرُزّيّات المُلَبَّنات

### صِفَة أرُزّيّة ساذجة للواثق

يُؤخذ لَحْم حَمَل فيُنظّف ويُلقى في القِدْر[١]، ويُصبُّ عليه قطراتُ زيتٍ وعود خُولِنْجان وعود دارْصيني وكفّ مِلْح [بقَدْر الحاجة][٢]. ثم يُوقد تحته حتّى ينضج. وتُلقى رَغْوتُهُ أوّلاً فأوّلاً حتّى لا يبقى من الرَّغْوة شيء. ثم يُؤخذ الأرُزّ فيُغسل غسلات حتى يتنظَّف جدّاً، ثم يُلقى في وَسَط القِدْر، ويُوقد تحتها بنارٍ لَيِّنة. ويُسقى اللَّبَن حالاً بعد حال، حتّى يستوي انعقادُها ويتكامل نُضْجُها. ثم تُترك، وتُغرف في صَحْفةٍ نظيفةٍ، وتُقدَّم في وَسَطها أُسْكُرَّجَة مُرّي، إن شاء الله[٣].

### أرُزّيّة ساذجة بلَبَن للمتوكّل[٤]

يُؤخذ اللَّبَن الحَليب فيُصبُّ في قِدْرٍ نظيفةٍ، ويُغلى غليةً خفيفةً بدارْصيني وخُولِنْجان، [ثم تُخرِج منه الدّارْصيني والخُولِنْجان][٥]، ثم[٦] يُلقى فيه الأرُزّ المنقّى[٧] المَغْسول غَسْلاً[٨] نظيفاً، ويُترك على النّار حتى يتكامل نُضْجُهُ، ثم تحرِّكه[٩] تحريكاً شديداً حتّى ينطحنَ ويدخل بعضه في بعض، ثم يُلقى فيه شيء[١٠] من مِلْح[١١]

---

(١) هـ: قدره.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) من هـ.
(٤) هـ: متوكلية.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) هـ: و.
(٧) من هـ.
(٨) من هـ.
(٩) هـ: تحرك.
(١٠) هـ: شيا.
(١١) هـ: الملح.

كفايته[1]. وكلّما نشفت زيدت لَبَن[2] حليب[3]، وعقدت حتّى ترتوي[4] ولا تحتاج إلى زيادة، ولا تقلبه[5]. ويُجاد عَقْدُها على جَمْر هاديء[6]، فإنْ أردتَ أنْ تلقي فيها مثل رُبْعِها سُكَّراً أيضاً [على ما][7] كانت الفُرْسُ تفعل[8]، فاجْعل مع السُّكَّر سَمْناً طيّباً[9] عذباً طريّاً[10]، واعقدها [٧٨أ] به عقداً جيداً حتّى إذا رويت من الزُّبْد أو[11] السَّمْن، وهَدَتْ، أنزلتها، وغرفتها، إن شاء الله.

أنشدني للحافظ[12] في أرُزّيّة يُعارض ابن المهديّ في شَلْجَميّة[13]:

| | |
|---|---|
| لله دَرّ أرُزّةٍ وافى[14] بهـــــــــــا | طـاهٍ كحُسن البـدر وَسْـط سـماءِ |
| أنقى من الـثلج المـضاعف نـسجُهُ | مـن صـبغة[15] الأهـواء والأنـداءِ |
| فكأنهـا في صَـحْفةٍ مقـدودةٍ[16] | بيـضاء مثـل الـدُرّة البيـضاءِ |
| بهـرت عيـونَ النـاظرين بـضوئها | وأَرَتْـكَ ضـوءَ البـدرِ قبـلَ مـساءِ |
| وكـأن سُـكَّرها عـلى أكنافهـا | نـورٌ تَجَـسّدَ فوقهـا بـضِياءِ |

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) هـ: لبنا.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هـ: تروى.
(٥) الأصل: تقبله.
(٦) الأصل: هاد.
(٧) هـ: كما.
(٨) من هـ: وقد كتبها الناسخ فوق كلمة (تعمل).
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) هـ: طريا عذبا.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) الأصل: الحافظ. ولايمكن ذلك، حيث إن الحافظ – وهو محمد بن الوزير الحكم السلميّ – توفى سنة ٢٥٠هـ. ابن حجر. تهذيب التهذيب، ج٩، ص٤٤٢. ولعلّه أراد أن يقول: أنشدني أحدهم للحافظ.
(١٣) أوردها المسعودي في مجلس الخليفة المستكفي الذي مرّ قبل قليل، معزوّةً لمحمد بن الوزير المعروف بالحافظ الدمشقي. مروج الذهب، ج٤، ص٤١٤. وانظر ص٢٣٧ من هذا الكتاب.
(١٤) الأصل: توافي.
(١٥) هـ: صنعه.
(١٦) الأصل: مقدورة.

### صِفَة أرُزّ بلَبَن للواثق

يُنقع الأرُزّ - بعد غَسْلِه - في لَبَن حليب ليلةً إلى الغد، ثم يُجعل في طَنْجير أو[1] قِدْر. و[2] من الماء ما يكفي الأرُزّ أو دون ذلك، وتجعل[3] فيه ما تريد[4] من سَمْن البقر أو[5] دُهْن لَوْز أو [شَيْرَج طريّ][6]، ويُغلى غليةً[7]. ثم تصبّ عليه الأرُزّ[8]، وتصيّر فيه من العَسَل شيء صالح، وتصبر[9] حتّى يُقارب النُّضْج، ثم يُمدُّ باللَّبَن الحَليب قليلاً قليلاً[10] حتّى ينضج، ويشرب اللَّبَن ثم يُنزل عن النّار. وإنْ جعلتَ مكانَ العَسَل سُكَّراً نقياً[11] مَدْقوقاً كان أحسن[12]. [ونَقْعُ الأرُزّ في اللَّبَن يكون عقيب حَلْبِهِ، ويكون في زمان البَرْد][13].

### أرُزّيّة لإبراهيم بن المهديّ[14]

يُؤخذ من اللَّحْم الأحمر من أُصول الأفخاذ ومن الألْية، فيُشرّحان رقيقاً، ويُدَخَّنان بالدّخان حتّى يحمرّ اللَّحْم، ثم تعمد إلى قِدْرٍ فتصبَّ فيها زيتاً، فإذا غلى، ألْقيت فيه الألْية واللَّحْم المُدخَّن وقَلَيْتَه حتّى ينضج، ثم رَشَشْتَ عليه ماء ومِلْحاً[15]، ولا تقرب المُرّي لئلّا تُسَوّده. ثم اعمدْ إلى قِدْرٍ كبيرة [٧٨ب] فصبّ فيها من اللَّبَن الحليب نِصْفها، واغلِهِ، حتّى إذا غلى، طرحتَ فيه عود خُولِنْجان،

---

(١) الأصل: و.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) هـ: اجعل.
(٤) هـ: تريده.
(٥) هـ: و.
(٦) هـ: زيت.
(٧) هـ: يلقى عليه.
(٨) بعدها في هـ: بعد أن يغلي.
(٩) هـ: يترك.
(١٠) ساقطة في هـ.
(١١) هـ: سكر طبرزد.
(١٢) هـ: أطيب.
(١٣) ساقط في هـ.
(١٤) هـ: لابن المهدي.
(١٥) هـ: ملح.

ودارْصيني، [وما تحتاج إليه من مِلْح][1]. ثم اعمدْ إلى الأرُزّ فاغسله[2] غَسْلاً جيّداً، ثم اطْرحه[3] في اللَّبَن، فإذا نضج واستوى واشتدّ، عمدتَ إلى اللَّحْم المَقْلوّ فطَرَحْتَهُ بدُهْنِهِ[4] فيه، وحرَّكته تحريكاً جيّداً، وقدَّمته، إن شاء الله.

ولإبراهيم [بن المهديّ][5] فيها:

أرُزّةٌ باللَّبَن الحَليبِ ... نقيّةُ اللَّوْنِ مِن المَعيبِ
ساذجةُ الجسمِ من الحُبوبِ ... غريقةٌ بدُهْنها المَصْبوبِ
ولَحْمِها وشَحْمِها العجيبِ ... فيها من اللَّحْم على التقريبِ
شرائح كالرُّطَب الرَّطيبِ ... يا حسنها في جامِها الرَّحيبِ
كأنها خَدٌّ من الكُعوبِ ... قَبَّلَهُ فمٌ من الحبيبِ
يخالُها[6] النّاظرُ من قريبِ ... كأنها بدرٌ بلا عُيوبِ

---

(١) هـ: وفلفل وملح.
(٢) هـ: فغسلته.
(٣) هـ: طرحته.
(٤) هـ: بدسمه.
(٥) من هـ.
(٦) هـ: يحلها.

## الباب الثاني والخمسون

# في[1] عَمَل الحِنْطيّات المثَلَّثات

يُطبخ اللَّحْم الأحمر والسَّمين، بالقمح المقشور[2] حتّى ينضج من غير أنْ يتهرّى؛ فينطحن[3]، وتطرح فيه [قِطَعاً من][4] دارْصيني، وخُولِنْجان مَشدوخاً[5]. وربّما عُملت[6] بقمحٍ أخضر فَريك[7]. وصُبّ فيها لَبَن حَليب، [وربما خُلط مع القمح الأول لَبَن حَليب][8] بقِدْر. ومَن أحبَّ، جعلَ فيه[9] سُكَّراً ليس بالكثير.

### صِفَة مُثلَّثة[10] أيضاً

يُعمد إلى[11] هذا المثال - من غير تَرْكٍ للدارْصيني[12] والخُولِنْجان - بأرُزّ[13]، وعَدَس ولوبياء بيضاء[14]، ويكون العَدَس أقلّها. ومَن أحبَّ، [زاد مثل][15] العَدَس حِمَّصاً مَرْضوضاً، وصبَّ عليها[16] بعد الغَرْف دُهْناً[17] مَقْلوّاً[18][٧٩أ]، وجَعلَ حولَها رُقاقاً منشوراً ومَلْفوفاً.

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) مطموسة في هـ.
(٤) هـ: قطعه.
(٥) هـ: مشدوختين. والشَّدْخ: الكسر. ابن منظور، لسان العرب، ج٣، ص٢٨ (شدخ).
(٦) هـ: عملته.
(٧) الفَرْك: دَلْك الشيء حتى ينقلع قشرُهُ عن لُبِّه، وقمحٌ فَريك هو الذي فُرك ونُقّي. لسان العرب، ج١٠، ص٤٧٣ (فرك).
(٨) ساقط في هـ.
(٩) هـ: فيها.
(١٠) الأصل: ثلاثية.
(١١) هـ: يعمل على.
(١٢) هـ: الدارصيني.
(١٣) هـ: وارز.
(١٤) هـ: أبيض.
(١٥) هـ: جعل بدل.
(١٦) هـ: عليه.
(١٧) هـ: دسما.
(١٨) مطموسة في هـ.

## صِفَة مُثلَّثة[1] أخرى أرُزّيّة[2] تَنُّوريّة

تُعمل بأرُزّ وحده، وبحِمَّص معه بَصَل وبغير[3] بَصَل، وتُعمل بلوبياء حمراء و[4]بيضاء ثخينة ورقيقة، حتّى يكون لها كالمَرَق. ولا يكون الحبُّ بالمجتمع، ويكون بأطراف، و[5]يُعلَّق فوقَها[6] [الجَدْي، أو الخروف السّمين][7]، فإنْ لم يكن، فجنبٌ، [أو دَجاجة][8]. وربّما أطبق فوقَها رُقاقة، وربّما جُعل مع ذلك عُصْبان ليذوبَ ما فيها[9] عليها. فإذا قُدِّمت، وهي ناشفةٌ، جُعل العُصْبانُ حولَها، وصَفَّ [في الطَّيْفوريّة][10] أيضاً الجنب معه مُفَرّقاً ضلعَيْن ضلعَيْن دائرها[11]، إن شاء الله.

(١) الأصل: ثلاثية.
(٢) من هـ.
(٣) هـ: فتغير.
(٤) هـ: أو.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) هـ: فوقه.
(٧) هـ: أما أطراف خروف أو جدي سمين، فإن قصر سمنها عما يقنع كفايته فيهما علق معه دجاجة سمينة.
(٨) ساقط في هـ.
(٩) الأصل: فيه.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) هـ: حواليها. وبعدها: كما بدون الطيفورية وتقرب.

## الباب الثالث والخمسون
## في[1] عَمَل الإسْفاناخيّات[2] والكُرنُبيات

عَمَلُ الإسْفاناخيّات والكُرْنُبيّات واحدٌ[3]، لا فرقَ بينهما، ولا اختلاف إلّا بالبَقْل. فإذا[4] أردتَ عملهما[5]، أو أحدهما، فابدأ بأيّهما شئتَ. إما بالإسْفاناخ[6]، أو بالكُرْنُب[7]، فنقّه[8] [مما فيه][9] من غيره، وارْمِ[10] منه أطرافه وأُصوله، ثم اسلقه بالماء حتّى يُقارب النُّضْج، ثم أخرجه إلى ماءٍ بارد[11]. ثم اعمدْ إلى اللَّحْم، فقَطِّع منه[12] من أطراف المَلْحاء[13]، وأوائل الأضلاع والسَّمين من اللَّحْم، قِطَعاً متوَسِّطة[14]، ثم ألْقِهِ في قِدْرٍ نظيفةٍ، واطْرح عليه بَياض بَصَل، وقطِّر عليه قَطَراتٍ من زيتٍ طيّب[15]، وعُودَيْ خُولِنْجان ودارْصيني، ثم اغرفْه[16]، ثم اغمره بالماء، واقلعْ ما يَعْلوه من الرَّغْوة والقَذى، فإذا نضج اللَّحْم، غسلتَ له الأرُزّ غَسْلاً

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) الأصل: الاسباناخيات، هـ: الاسفيدباجات.
(٣) الأصل: واجد عمل الاسباناخيات والكرنبيات، هـ: عملها واحد.
(٤) هـ: فان.
(٥) في النسختين: عملها.
(٦) هـ: بالاسباناخ.
(٧) هـ: الكرنب.
(٨) الأصل: فتنقه، هـ: فنقيه.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) هـ: ارمي.
(١١) من هـ.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) لَحْم مستَبْطن الصُّلْب من الكاهل إلى العجز، أي وَسَط الظَّهر. لسان العرب، ج٢، ص٦٠٣ (ملح).
(١٤) الأصل: متوسطا.
(١٥) ساقطة في هـ.
(١٦) هـ: غرفه.

نظيفاً[(١)]، وألْقيته فيه مع [شيء من] [(٢)] مِلْح بقِدْرِه[(٣)]، وقليلِ فلفل، ثم تُلقي عليه البَقْل بعد ذلك، واتْركه على النّار قليلاً، واغرفْه. فإنْ أحببتَ [٧٩ب] أنْ تطرحَ فيها جَزَراً صِحاحاً، ثم تُخرجه، فقطِّعه[(٤)] دَراهِم، وتُصفُّ على وَجْهها بعد الغَرْف، وتُقدَّم مع المُرّي، إن شاء الله[(٥)].

---

(١) هـ: غرفه.

(٢) هـ: جيدا.

(٣) من هـ.

(٤) ساقطة في هـ.

(٥) الأصل: يخرج فيقطع.

# الباب الرابع والخمسون
# عَمَل الفُجْليّات والشَّلْجَميّات[١]

وعَمَلُهما[٢] واحدٌ، لا فرقَ بينهما، والصِّفَةُ لواحدةٍ[٣]، تُغني عن صِفَةِ[٤] الأخرى.

## صِفَة شَلْجَميّة لإبراهيم بن المهديّ

يُؤخذ اللَّحْم السَّمين والمبعر والدَّوارة وعرق الكرش، فيُنظَّف، ويُطبخ ببياض البَصَل حتّى يقاربَ النُّضْج، ثم يُطرح فيه شَلْجَم مُقطَّع كِبار[٥] وبَصَل مُقَشَّر[٦] صِحاح، فإذا نَضَجَ، أُخرج البَصَل والشَّلْجَم، فسُحِقا في حَجَر سَحْقاً ناعماً[٧] جيّداً مع [رُبْع رِطْل][٨] كُزْبَرة يابسة، و[نِصْف أُوقِيّة][٩] كَمُّون، و[ثلاثة دَراهِم][١٠] فلفل [مَدْقوقات، وتُطرح في القِدْر وتُهدّى على النّار، ويُغرف][١١]. وقد تُتَّخذ من القَرْع والبَصَل، في وقتٍ لا يوجد فيه لِفْت، فتُجعل فيه، مع سَحْق تلك[١٢] الأبازير، ويُترك[١٣] حتّى ينضج، فإنه يُغني عن اللِّفْت، إن شاء الله.

---

(١) هكذا في النسختين أينما وردت، والأصح السلجميات. جاء في لسان العرب: السَّلْجَم معّرب وأصله بالشين، ج١٢، ص٣٠٢ (سلجم). لكننا آثرنا الإبقاء على لغة المؤلف.
(٢) الأصل: كلاهما.
(٣) هـ: لواحد.
(٤) من هـ.
(٥) من هـ.
(٦) من هـ.
(٧) من هـ.
(٨) من هـ.
(٩) من هـ.
(١٠) من هـ.
(١١) ساقط في هـ.
(١٢) هـ: السحق ذلك.
(١٣) من هـ.

## شَلْجَميّة[1] أخرى

يُقطَّع اللَّحْم قبضات[2]، ويكون[3] لَحْماً مُـجَـزَّعاً[4]، ويُنظّف، ويُطرح في قِدْرٍ مع بَياض بَصَل مقطع، وحِمَّص مَرْضـوض، وعُـودَيْ[5] خُولِنْجـان، ودارْصـيني صَحيحَيْن[6]، وكُزْبَرة رَطْبة مُقطَّعـة، ومِلْـح وزيـت ومـاء غَمْـره. ويُطـبخ حتّـى يُقاربَ النُّضْج، ويُؤخذ له شَلْجَم، فيُقشّر، ويُسْلق صِـحاح[7] بـماءٍ حـارّ، ويُخـرج ويُبرَّد، ويُقطَّع مُدوَّر، ويُسْحق شطرُهُ[8] في حَجَر مع كُزْبَـرة يابـسة، ولَـوْز مقـشر مَسْحوق، وشيء من حِمَّص مَبْلول. ويُبلُّ له أرُزّ، ويُؤخذ لَحْـم أحمـر فيُـدقّ[9] مـع بياض بَصَل في حَجَر، ويُصبّ عليه شيء مـن مُـرّي وكُزْبَـرة وفلفـل ودارْصـيني وكَمُّون. [٨٠أ] ويُخلط[10]، ويُحْمَل على[11] القِدْر التي[12] على النّار. فـإذا غليـت ألْقِ فيها اللَّحْم المَدْقوق مع الأبازير، وتُحرَّك. فإذا قاربـت النُّـضْج، سـقيتها لَـبَن حَليب[13] حتّى ينضجَ جميعُ ما فيها، وتلقي فيها[14] الشَّلْجَم الصَّحيح مـع الأرُزّ، فإذا نَضَجَ الجميعُ، بُزِّرت بدارْصيني وفلفل[15] وسُنْبُل، وأُنْزلت.

---

(١) قبلها في هـ: منه.
(٢) هـ: اربعة أصابع.
(٣) بعدها في هـ: اللحم.
(٤) هـ: لـحم مجزع.
(٥) هـ: عود نى.
(٦) من هـ.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) هـ: بعضه.
(٩) هـ: ويدق.
(١٠) الأصل: يكبب.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) هـ: طيب.
(١٤) هـ: فيه.
(١٥) من هـ.

## شَلْجَميّة أخرى لابن المهديّ

تُؤخذ صُدور الدَّجاج أو غيره، فتُشرّح[1] رقاقاً، وتُلقى[2] في قِدْرٍ مع دُهْـنٍ[3] كثيرٍ غالب، ويُصبّ ماءٌ حتّى يغمره، ثم تُنزع رغوتُهُ، ويُطرح عليه حِمَّص وزيـت وبياض بَصَل، فإذا نَضَجَ، [ذرّ عليه][4] فلفل وكَمُّون. ثم تأخذ الـشَّلْجَم فتَـسْلقه حتّى ينضج، ثم تَسْحقه حتّى لا تكون فيه خشونة، ثـم تـصفّيه[5] بمُنْخُـل، ثـم[6] تلقيه في القِدْر، ثم تأخذ لَوْزاً مقشراً[7]، فتلقيه في الحَجَر، وتطرح معه قطعةَ جُبن، وتَسْحقه سَحْقاً ناعماً. ثم تفقص عليه بَياض[8] خَـمْس بَيْضات[9]، وتَسْحقه حتّى يلين، ثم تلقيه[10] على اللِّفْت، فإنْ كان فيها لَبَن، سَقَيْتها شيئاً من سُنْبُل. ثم تَـتْرك القِدْر[11] على [النّار تهدى][12]، [ثم اغرفْها][13] وقدِّم معها خَرْدَلاً.

ولإبراهيم[14] بن المهديّ فيها [التي عارَضَه الحافظ بأُرُزّته[15]][16]:

| | |
|---|---|
| ولمـا رأيـتُ الشَّـلْجَمـيّة راعَنـي | منهـا الـضياءُ بـصَحْفةٍ قَـوْراءِ |
| وبهـا دَراهِـمُ شَـلْجَمٍ منثـورةٌ | لم يبقهـا النَّقّـادُ يـومَ عطـاءِ |
| فكأنهـا بـدرٌ يكـون بديمـةٍ | وكأنـه فيهـا نجـومُ سـماءِ |

---

(١) هـ: فتشرحه.

(٢) هـ: القه.

(٣) هـ: دسم.

(٤) هـ: سقيته.

(٥) هـ: تصفه.

(٦) هـ: و.

(٧) هـ: لوز مقشر.

(٨) ساقطة في هـ.

(٩) بعدها في هـ: بياضها لا غير.

(١٠) الأصل: القيه.

(١١) من هـ.

(١٢) هـ: نار لينة.

(١٣) من هـ.

(١٤) من هـ.

(١٥) الواردة في ص٢٢٨.

(١٦) ساقط في هـ.

تبــدو لناظِرِهـــا فيحـــسبُ أنّهـــا ... مـــن فـــضةٍ مَـــسْبوكةٍ بـــضياءِ[1]

قــد أُشــبعت لَبَنــاً حليبــاً فــارْتَوَتْ ... منـه [وقـد كـشفت][2] قنـاعَ ضـياءِ

فـــإذا رآهـــا الـــصّائمونَ تبـــادَروا ... سَـــعْياً إليهـــا عنـــدَ كـــلِّ مـــساءِ

(١) هذا البيت ساقط في هـ.

(٢) في هـ: فقد كسبت.

## [٨٠ب] الباب الخامس والخمسون
## في[1] عَمَل المَخْلُوطات من الأرُزّيّات واللُّوبيائيّات[2]

### صِفَة إسْحاقيّة

تأخذ[3] من أسْمن ما [تقدر عليه][4] من اللَّحْم مما يَلي الخاصرة والجنب والأضلاع، فتقطِّعه[5] قِطعاً لِطافاً، ويُغسل غَسْلاً نظيفاً، ويُجعل في قِدْرٍ نظيفة، وتصبَّ عليه وَزْن دِرْهَمَيْن زيت، [وعود خُولِنْجان][6]، وعود دارْصيني، ووَزْن[7] دِرْهَم بَياض بَصَل. فإذا عَرِق، صُبّ عليه نِصْف غَمْرِهِ ماء، فإذا [بلغ نِصْف نُضْجِهِ][8]، أُلْقي عليه من اللوبياء البيضاء [التي[9] ليس فيها شيء من الأحمر والأسود][10]، ليكون [نضج اللوبياء][11] بتَمام نُضْج[12] اللَّحْم. ثم تلقي عليه من الأرُزّ النّقيّ مثل اللوبياء مَرّة ونِصْف، وتصبّ عليه من اللَّبَن الحَليب غَمْرَه. وكلّما نشفَ زِيدَ عليه [لَبَن حليب][13] حتّى يَرْتوي ويَنْعَقِد. ولْتكثر تَعاهُدَ القِدْر لئلّا تحترق، وتصبَّ فيها مِقْدار[14] أُوقِيّة دُهْن الألْية، وتحرِّكها به، وتُلْقي فيها[15] من المِلْح بقدر الحاجة، وسكِّنْها[16] على النّار، واغرفها، وقدِّمْها[17]، إن شاء الله[18].

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) هـ: اللوبيايات.
(٣) هـ: يوخذ.
(٤) هـ: يكون.
(٥) هـ: فتقطع.
(٦) من هـ.
(٧) من هـ.
(٨) هـ: نضج.
(٩) وردت: الذي.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) هـ: نضجها.
(١٢) هـ: نضاج.
(١٣) هـ: غمره.
(١٤) ساقطة في هـ.
(١٥) هـ: فيه.
(١٦) هـ: تسكنها.
(١٧) هـ: تغرفها وتقدمها.
(١٨) من هـ.

### صِفَة نحريرية[١]

هذا اللَّوْن كالذي تقدَّم وصفُهُ، والعمل واحدٌ، والتَّدبير واحدٌ، إلّا أنه تجعل مكانَ اللوبياء عَدَس مقشر مُنقّى مَنْسوف[٢]، ومثله مرّة ونِصْف أرُزّ نظيف[٣]، وإلّا فما يضرّك. واعملْ فيها كَعَمَلِك[٤] في الأخرى الدُّهْن[٥] والمُرّي، فإنها لا يَشكّ[٦] آكِلُها أنها جُلْبانية.

(١) لعلّها منسوبةٌ إلى نحرير الخادم الذي وَلاه المقتدر الموصل سنة ٣٠١هـ. ابن الأثير. الكامل، ج٦، ص٤٧٨.
(٢) من هـ.
(٣) من هـ.
(٤) هـ: بعملك.
(٥) هـ: الدسم.
(٦) هـ: يحل على.

## الباب السادس والخمسون
## عَمَل الديكبريكات[1] المُزَعْفَرات والسَّواذج الكُوفيّات

**صِفَة ديكبريكة[2] لإبراهيم بن المهديّ، صنعها للمعتصم،** وهي:

تُؤخذ[3] ثلاثةُ [٨١أ] أرْطال لَحْم حَمَل مَسْموط، فتُجعل في القِدْر، وتُصبُّ عليه ثلاث أواقي[4] زيت مغسول، ويُطرح فيه عود خُولِنْجان، ورِطْل بَصَل صِحاح، [ووَزْن دِرْهَمَيْن][5] مِلْح أنْدراني، وما حَمَلَتِ [الرّاحةُ و][6] الأصابع [كُزْبَرة رَطْبة، ومن الماء ما يغمر الجميع وزائد أرْبَع أصابع][7]. ويُغلى إلى أنْ يقاربَ البَصَل النُّضْج، ثم يُخرج البَصَل صِحاحاً فيُعزل. ويُصبّ [على القِدْر][8] رِطْل خلّ خَمْر، وتحرّكه حتّى ينضج اللَّحْم أو يكاد. ثم تلقي فيه[9] [باقة كُرّاث أو جَزَر وكُرّاث شامي أو باذنجان أو قَرْع][10]، ثم يُغطّى[11]. واسْحق البَصَل الذي كنتَ أخرجته منها مع وَزْن[12] خمسة دَراهِم كُزْبَرة يابسة، ووَزْن[13] نِصْف دِرْهَم فلفل، ووَزْن[14] خمسة دَراهِم كَرَوْيا، واجعل الجميع في غَضارة، وصبَّ عليه

(١) هـ: الديكبريات.
(٢) الأصل: ذاجيراجه.
(٣) هـ: تاخذ.
(٤) هـ: ثلثة أواقي.
(٥) الأصل: ودرهمان.
(٦) من هـ.
(٧) ساقط في هـ.
(٨) هـ: عليها.
(٩) هـ: عليه.
(١٠) هـ: بقل الرمان اما الكراث والجزر واما الباذنجان والقرع.
(١١) هـ: غطها.
(١٢) من هـ.
(١٣) من هـ.
(١٤) من هـ.

أوقيتين مُرّي نَبَطيّ، وشيئاً[(١)] من مَرَق القِدْر، ثم يُذاب[(٢)] الجميع، ويُردُّ إلى القِـدْر. ودَعْها تغلي عليه، ثم ترفعها عن[(٣)] النّار وهي تغلي، وتطرحْ فيها شيئاً مـن كُزْبَـرة رَطْبة مُقَطَّعة، وتغطّيها حتّى تسكن، ثم تغرفها[(٤)]، وتقدِّمها، إن شاء الله .

وأُنشِدْتُ لإبراهيم[(٥)] بن المهديّ فيها :

| | |
|---|---|
| وطـاهٍ أتانـا في الطَّعـام بـصَحْفةٍ | ململمةٍ[(٦)] كالشَّمْس وقتَ المشارقِ |
| بدبراجـةٍ[(٧)] قـد أُحكمـت بنظافـةٍ | وقد رُتِّبتْ في الغَرْفِ من كفِّ حاذقِ |
| مُفـصَّلةٍ قـد شُـذِّرت بحـوائج | كما فَصَّلَ الصَّوّاغُ سلكَ المخانقِ |
| بها البَصَلُ المقشورُ[(٨)] فُصِّل دُرُّهُ | بقَـرْعٍ كأمثـالِ الزمـرّدِ رائـقِ |
| ومـن جَـزَرٍ فيهـا لطيـفٍ كأنّـه | سبائكُ عِقْيـانٍ بـدا في مَنـاطقِ |
| وقـد صُـبغت بـالزَّعْفَران فلَوْنُهـا | إذا أبْصَرَتْها العينُ لونَ الشقائقِ |
| [٨١ب] وفيها من الباذنج جسمٌ كأنه | لـصُفْرَتِهِ منها اصْفرارُ العقائقِ[(٩)] |
| لهـا ريـحُ كـافورٍ ومِسْكٍ وعَنْـبَرٍ | وطعمٌ كطعمِ الشَّهْدِ في فَمِ ذائـقِ |
| فلـم أرَ مثـل الديبراجـة أقْبلـتْ[(١٠)] | كزهـرةِ بُسـتانٍ ونَـوْرِ الحـدائقِ |
| لهـا طـوقُ لَحْـمٍ في الثريـد كأنـه | مَنـاطقُ تِـبْرٍ في بَيـاض القَراطـقِ |
| فها هـي عنـدي في الطَّعـام إذا أتـتْ | ألـذّ وأشْـهى مـن نَفـيسِ العلائـقِ |

(١) هـ: شي.
(٢) هـ: يذوب.
(٣) هـ: على.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) هـ: وانشدني ولإبراهيم.
(٦) هـ: ململة.
(٧) الأصل: بدبراجه، هـ: بزيرباجه.
(٨) هـ: المشهوره.
(٩) هـ: العنافق.
(١٠) الأصل: قبلت.

# الباب السابع والخمسون
# في عَمَل الزّيرباجات والإبراهيميّات

## زيرباجة للمأمون

يُؤخذ فَرُّوج، فيُسْمط، ويُنظَّف، ويُجعل في قِدْر، ويُصبُّ عليه ماءٌ عذبٌ وزيت أنْفاق، وحِمَّص مَرْضوض مَبْلول، وخَرْدَل[١]، ومِلْح، وبَصَل. فإذا غَلى، جُعل عليه[٢] خلّ وكُرّاث وكُزْبَرة، ويغليان مع الفَرُّوج، ويُترك حتّى يسكن، ويُصْبغ بزَعْفَران[٣].

## زيرباجة بيضاء لابن المهديّ

تُؤخذ[٤] دجاجةٌ فائقة، فتُفصَّل، وتُنظَّف[٥]، ثم تُجعل في قِدْرٍ نظيفةٍ، ويُصبُّ عليها نِصْف رِطْل ماء عذب، ونِصْف أُوقِيّة زيتاً طيباً[٦]، وشيء من بياض بَصَل، ويُغلى. فإذا غَلى، صُبّ عليه من الخلّ الأبيض المُصفّى نِصْف رِطْل، ومن السُّكَّر الأبيض واللَّوْز المقشور أوقيتين[٧]، ومن الماوَرْد أُوقِيّة، ومن الأبازير: فلفل، ودارْصيني، وَزَنْجَبيل مَصْرور في خِرْقةٍ رقيقةٍ، لأنْ لا يغيّر لَوْنَها، وتُهدّى على النّار قليلاً، ثم تُترك بعدَ أن تنعقد، وتُغرَف، إن شاء الله[٨].

---

(١) وردت: خردلة.

(٢) (جعل عليه) مكررة في الأصل.

(٣) من بداية هذا الباب إلى هنا، ساقطٌ في هـ.

(٤) هـ: تاخذ.

(٥) بعدها في هـ: وتقطع اعضا.

(٦) هـ: زيت معسول.

(٧) هـ: أوقية. وبعدها في الأصل: وأوقية.

(٨) ساقطة في هـ.

## زيرباجة خضراء لأبي سمين

تأخذ(١) من اللَّحْم مما يَلي الأضـلاع(٢)، فتُقطِّعـه(٣) وَسَـطاً، وتأخـذ دجاجـةً، [١٨٢أ] فتسمطها(٤)، وتنظّفها(٥)، وترمي برأسها وعنقها وبُطونها، وتفصِّلْها بـأربع قِطَع، وتجعل الجميعَ في قدرٍ نظيفةٍ، وتصبّ عليه من الماء ما(٦) يغْمره، واجعل فيه بَصَلاً صحاحاً، ثم أوقد تحته بنـارٍ لَيِّنـة. ثـم تأخـذ كَرَفْساً رَطْباً(٧)، وغـصن(٨) سَذاب، وكفّاً(٩) من فُسْتُق مُنقّى، فتسحق الجميع سَحْقاً جيّداً، وتلقيـه في القِـدْر، وتطرح عليه شيئاً يسيراً(١٠) من مِلْح أو مـاء(١١) كـامَخ، وكُزْبَـرة يابـسة، وفلفـل، ودارْصيني مَدْقوقة(١٢). ثم امسحْ حَوْلَ القدر واغْرفها، إن شاء الله .

## زيرباجة السَّفَرْجل لإبراهيم(١٣) بن المهديّ

كان يُسمّيها مُصْلِحَة المَعِدَة(١٤)، ويُسمّيها مُرِمَّة(١٥) المَعِدَة.

يُؤخذ فَرُّوج سَمين، فيُفصَّل، ويُجعل في قِدْرٍ نظيفةٍ. ويُجعل معه عود خُولِنْجان، وكفّ حِمَّص مبلول مُقشّر، ورِطْل بَصَل صِحاح، ويَسير(١٦) مِلْح. ويُصبّ على ذلـك من الماء(١٧) ما يغمره، ومن الزيت وَزْن ثلاث أواق(١٨)، ثم يُجعل القِدْر على النّار حتى

---

(١) هـ: يوخذ.
(٢) الأصل: الأظلاع.
(٣) هـ: فتقطع.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) هـ: فتنظفها.
(٦) بعدها في هـ: والماورد.
(٧) هـ: كرفس رطب.
(٨) هـ: شيا من.
(٩) هـ: كف.
(١٠) ساقطة في هـ.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) من هـ.
(١٤) هـ: للمعدة.
(١٥) في النسختين: برمة، ولعل الأصح ما أثبتناه. والرَّمّ: إصلاح الشئ الذي فسد.
(١٦) هـ: ووزن درهمين.
(١٧) بعدها في الأصل: والملح.
(١٨) هـ: رطل.

ينضج البَصَل، ثم يُخرج منها كلُّه حتّى لا يبقى منه شيء، فيُرمى به، ثم يُصبُّ في رُبْع رِطْل خلّ، وتصبر عليها حتّى ينضج الخلّ. ثم تصبّ فيها نِصْف[1] رِطْل ماء السَّفَرْجَل طريّ قد عُصر في ذلك اليوم، ويُلقى فيه نِصْف أُوقِيّة[2] كُزْبَرة يابسة، ونِصْف[3] دِرْهَم فلفل، وسُنْبُل مثله[4]، وثلاثة دَراهِم كَمُّون، وعشرون[5] دِرْهَماً لُباب الخُبْز. وتُرفع عن[6] النّار، وتغسل حولها، وتُترك حتّى تَسْكن، وتُغرف، إن شاء الله[7].

**زيرباجة خميرية، تُتَّخذ من أفراخ الحَمام، للواثق،** وهي[8]:

تُؤخذ أَرْبَعة أفُرخ[9] نَواهِض سِمان، فتُقَطَّع بِنِصْفَيْن، ثم يُحْكَم غَسْلُها، وتُجعل في قِدْرٍ مع كفّ حِمَّص مَبْلول مقشور، ويَسير[10] مِلْح، ونِصْف رِطْل بَصَل مُقَطَّع، [٨٢ب] وباقة كُزْبَرة[11] رَطْبة مُقَطَّعة، ونِصْف رِطْل زيت [طريّ عذب][12]، ومن الماء ما يغمرها. وتجعلها على النّار[13] حتّى تنضجَ نِصْف نُضْجِها، ثم تصبّ في القِدْر ثلث رِطْل خلّ خَمْر جيّد، وكُزْبَرة مَسْحوقة، ورُبْع رِطْل مُرّي يَضرب إلى البياض في لَوْنه. وتأخذ من خمير السَّميذ الذي قد أتت عليه لَيالٍ[14] مِقْدار جَوْزتين، فيُمْرس[15] بثلث رِطْل نبيذ شراب[16] رَيْحاني، وتجعل فيه

---

(١) من هـ.
(٢) من هـ.
(٣) هـ: ووزن.
(٤) هـ: ودرهم سنبل.
(٥) هـ: عشرين.
(٦) هـ: على.
(٧) من هـ.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) هـ: فراخ.
(١٠) هـ: ووزن درهمين.
(١١) هـ: وربع رطل كسبره.
(١٢) هـ: معسول.
(١٣) هـ: الجمر.
(١٤) هـ: الليالي.
(١٥) هـ: فيماث.
(١٦) ساقطة في هـ.

وَزْن[1] نِصْف دِرْهَم فلفل، [ونِصْف دِرْهَـم دار فلفـل، ومثـل ذلـك دارْصـيني][2]، ومثله زَنْجَبيل، ودِرْهَمان[3] كَمُّون، ثم يُضرب بالنبيـذ المُـذاب فيـه[4] الخمـير ضَرْبـاً جيّداً، ويُصيَّر في القِدْر. وترفعها عن النّار [بعد نـضج الخمـير][5]، وتُغطّيهـا بـشيء يمنع بُخارها من الخروج إلى وقت الحاجة إليها، إن شاء الله[6].

## زيرباجة بيضاء بسَفَرْجَل لإبراهيم بن المهديّ

تأخذ دجاجتين، فتقطِّعهما على المَفاصِل، وتصيِّرْهما في القِدْر، وتأخذ بيـاض بَصَل، وحِمَّصاً مَرْضوضاً، فتلقيـه[7] فيهـا. ويكـون الـسَّفْرَجل في قِـدْرٍ أخـرى[8] يطبخ، حتّى إذا نَضَجَ السَّفَرجْل، أخرجته من القِدْر وسَحَقْتَه سَـحْقاً نـاعماً [عـلى المُنْخُل][9]، وسَقِّهِ فلفلاً وكُزْبَرَة[10] ودارْصيني وشـيئاً مـن مُـرّي وخـلّ، وصـيِّر المَسْحوقَ فَوْقه. وخذْ[11] نَعْنَع وطَرْخـون فقطِّعـه[12] قِطَعـاً[13] صِـغاراً فيهـا، ثـم اغْرفها [بعد الغَلْي والتَّسْكين][14]. ويكون عندك مبعر مَحْشوّ ودوّارة. واغْرفه عـلى خُبْزٍ مَفْتوت، وصُفّ المبعر حَوْلَه، فإن كان فيها حُموضة تُكْـره[15]، طَرَحْـتَ فيهـا سُكَّراً، وطرحتَ السَّفَرْجَل المَسْحوق فيها، وهي على النّـار [قبـل تَـسْكينها][16]. واغرفها على الصِّفة، إن شاء الله.

---

(١) من هـ.
(٢) من هـ.
(٣) هـ: ووزن درهمين.
(٤) هـ: به.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) من هـ.
(٧) هـ: فالقها.
(٨) بعدها في هـ: بما.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) هـ: قليلا كسبره.
(١١) من هـ.
(١٢) هـ: قطعه.
(١٣) ساقطة في هـ.
(١٤) ساقط في هـ.
(١٥) ساقطة في هـ.
(١٦) هـ: ودعها حتى تسكن.

قال الحافظ[1] في زيرباجة[2]:

[٨٣أ] للزيرباجة معنى ليس يعرفه ... مـن البَرِيَّـةِ إلّا السّادةُ النُّجُبُ
صفراء تفترّ عن لونٍ حَكاه لنا ... إذا أتى في الربيع الزَّهْرُ والعُشبُ
قد أشبعت من سَحيق الزَّعْفَران فما ... فيها لذائقها عَيْبٌ ولا ريبُ
في صَحْفةٍ[3] من لُجَيْنٍ أبيض يَقَق ... كأنها من ضياءِ التِّبْرِ تستلبُ
إذا أتتك [بلونٍ فاقعٍ نظرتْ][4] ... عيناكَ منها لُجَيْناً[5] حَشوُهُ ذهبُ
فيها فراخٌ ولَوْزٌ بعد سُكَّرِها ... وزَعْفَران وخلٌّ طعمُهُ عذبُ
ومـاءُ وَرْدٍ وأبْزارٌ وأنْضَجَها ... من بَعْدِ[6] ذا كُلِّه النيرانُ والحَطَبُ
فاجعلْ[7] مكان الفراخ إنْ شئت فائقةً ... دجاجةً إنها في قِدْرِها[8] عَجَبُ
فهذه قد طَهَتْها كفُّ حاذقةٍ ... لها على غيرها الإحسانُ والأدبُ

(١) الأصل: الجاحظ. ونرجح أن يكون محمد بن الوزير السلميّ الذي مرّ في ص٢٢٨.
(٢) لم نجده فيما اطّلعنا عليه من مصادر.
(٣) الأصل: صفحة.
(٤) هـ: يكون قاطع نظرك.
(٥) هـ: إلى در.
(٦) من هـ.
(٧) هـ: واجعل.
(٨) هـ: قدرنا.

# الباب الثامن والخمسون
# في عمل الحُمّاضيّات والرُّمّانيّات

### صِفَة حُمّاضيّة للمأمون

يُؤخذ اللَّحْم فيُقَطَّع وَسَطاً، ويُصبُّ عليه ماء يغمره، ويُقطَّع معه بَصَل وكُزْبَرة رَطْبَة، ويُطرح فيه زيت أنْفاق(١)، وحِمَّص مَسْحوق، ودِرْهَم(٢) مِلْح. فإذا نَضَج اللَّحْم، فتصبّ عليه من حُمّاض الأُتْرُجّ [شيئاً لم يُدقّ](٣) [أو حُمّاض ما ركب منه على الليموا شيئاً بقَدْرِ اللَّحْم](٤). فإذا غَلى، فإنْ كان طعمها حامِضاً جداً، رشّ(٥) عليها ماء(٦) رُمّان حلو، وقطعه سُكَّر، وبَزِّرْها بفلفل وكُزْبَرة يابسة، وَزَنْجَبيل. فإذا لَحِقت(٧) فاجعلْ لها ثريد واجعلْ اللَّحْم حولَها.

### حُمّاضيّة من عَمَل عبادة

يُؤخذ [فَرُّوج أو](٨) فَرْخين، فيُسْمطان ويُنظّفان ويُفَصَّلان ويُجعلان(٩) في بُرمَةٍ نظيفةٍ. ويُصيَّر معها كفّ حِمَّص مَرْضوض مُقَشر، وقِطْعَتَيْن(١٠): [٨٣ب] خُولِنْجان، ودارْصيني، وتصبّ عليها من الماء ما يغمرها(١١)، ثم تطبخ. فإذا غَلى غليةً، أُخذ ما يرتفع من الزَّبَد والوَسَخ بالمغرفة، حتّى لا يبقى منه شيء، ويُطرح فيها بياض البَصَل مُقطَّع(١٢) ملء(١٣) كفّ، ثم يُوقد تحته. فإذا قاربت(١٤) تنضج،

---

(١) الأصل: فايق.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) من هـ.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) هـ: رشبشت.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) لحقت: أدركت ونضجت. لسان العرب، ج١٠، ص٣٢٧ (لحق).
(٨) من هـ.
(٩) جاءت هذه الأفعال في الأصل بدون نون.
(١٠) الأصل: قطعة.
(١١) هـ: يغمرهما.
(١٢) الأصل: مقطعا.
(١٣) الأصل: ملؤ، هـ: ملى.
(١٤) الأصل: قارب، هـ: كان.

طُرح فيها كُزْبَرة و فلفل بقِدْرٍ، ثم تُغطّى القِدْر حتّى تنضج[١]. ثم يُطـرح فيهـا لُـبّ[٢] الـحُمّـاض مِقْدار أُسْكُرَّجَة، وتُغطّى مـن غـير أنّ يُعْـصر، ولـيكن مُنقّـى مـن حَبِّـه وجُلوده. ويُطرح عليها[٣] دارْصيني مَسْحوق بمِقْدار ما تحْمِله[٤] ثلاثة[٥] أصابع قائمة. وتُترك ساعةً بقَدْرٍ ما يتهرّى الـحُمّـاض، ويُصبُّ عليها[٦] أيضاً مِغْرفـة مـاء حِـصْرِم، ويُدقّ لها[٧] عشر لَوْزات مُقَشرة[٨]، وتُنثر عليها[٩]، ثم تُترك، إن شاء الله.

**رُمّانيّة إيتاخ[١٠]**

تُقطَّع دَجاجةٌ سَـمينة[١١] رَخْـصة أرْبعـاً[١٢] . وتُغـسل، وتُـصيَّر في قِـدْرٍ مـع دِرْهَم[١٣] مِلْح، وتُوقد تحتها فإذا [نضب ماؤها، ونـشفته، دُقَّ][١٤] بَـصَل مُـدّور، واستُخرج ماؤه[١٥]، وأُلْقيَ في القِدْر مع حِمَّص مَبْلول مقشر، وعودَيْن : خُولِنْجان [ودارْصيني، وصُبّ عليه زيت وحُرِّك قلياً، وطُـرح قليـلُ مـاءٍ فيـه][١٦]. وأُوقـد تحتها بنارٍ لَيِّنة لئلّا تتشيّط. فإذا نشف ماؤها[١٧]، فاعْصر رُمّاناً حامِـضاً[١٨] أحمـر، وصُبّ فيها مِقْدار رِطْـل ونِـصْف[١٩]، وانْـزع رَغْوتهـا، وذرّ[٢٠] عليهـا دارْصـيني مَسْحوقاً[٢١] وقطِّع عليها سَذاباً، إن شاء الله.

---

(١) بعدها في هـ: الفروج.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) من هـ.
(٤) الأصل: تحتمله.
(٥) في النسختين: ثلث.
(٦) الأصل: عليه.
(٧) هـ: له.
(٨) بعدها في هـ: من قشرتها.
(٩) الأصل: عليه.
(١٠) أحد قواد الخليفة المعتصم وابنه الواثق. قتله المتوكل سنة ٢٣٥هـ. انظر: ابن الأثير، الكامل، ج٦، ص٤٠، ص٨٠؛ ابن شاكر، فوات الوفيات، ج٤، ص٢٢٨، ص٢٣٠.
(١١) هـ: رطبه.
(١٢) هـ: اعضا.
(١٣) ساقطة في هـ.
(١٤) هـ: ارسلت ماها تأخذ.
(١٥) هـ: ماه.
(١٦) هـ: وزيت وقليل ما.
(١٧) الأصل: نشفت ماها.
(١٨) هـ: رمان حامض.
(١٩) من هـ.
(٢٠) هـ: تذر.
(٢١) هـ: مقطوع.

### رُمّانيّة لعجيب المُتوكّلي

تُقطَّع دجاجةٌ وفَرُّوجين، وتُغسل، وتُصيَّر في قِدْرٍ مع بَصَل مُقطَّع[1]، [ويُصبُّ عليها][2] زيت، وتُغلى. ثم يُصبُّ فيها ماء رُمّانتَيْن[3]، [ثلث حلو وثلث حامِض][4]، ويُغلى، ويُصبُّ فيه شيء من مُرّي وفلفل وكُزْبَرة [٨٤أ] وكَرَوْيا وقَرَنْفُل. ويُترك حتّى ينضج، ويُغرف، إن شاء الله[5].

### حُمّاضيّة إبراهيميّة[6]

يُؤخذ من لَحْم جَدي سَمين أرْبَعة أرْطال، فتُقطَّع. وتُتَّخذ من نحو رِطْل لَحْم أحمر صافٍ من العُروق من فخذه أو كشتمازجه، وشيء من شَحْمه أو أَلْيَة غيره. فيُدقّ، ويُجعل في قِدْرٍ على الجَمْر، ويُقلى حتّى ينضج، ويُرشّ عليه حمض مثل ماء

---

(١) بعدها في هـ: ونصف اسكرجه.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) بعدها في هـ: حامِضتين.
(٤) ساقط في هـ: ولم يرد الثلث الثالث.
(٥) من هـ.
(٦) هناك اختلاف شديد بين النسختين في هذه المادة. لذا، سنضع نص نُسْخَة الأصل في المتن، ونص النُسْخَة هـ في الهامش، وهو:

حماضية إبراهيمية: يؤخذ من لحم جدي سمين أربعة أرطال وتتخذ من نحو رطل من لحم جوفه سنبوسج بمصل وكسبره رطبة ويابسة ثم تجعل بعد الدق وقبل أن تجعل في العجين في قدر وتجعل على الجمر تغلى حتى تنضج نصف نضجة أو أكثر ثم تترك فيجعل منها سنبوسج من عجين خبز الماء الذي قد احكم عَجينه ويعزل ناحية ثم يؤخذ اللحم فيجعل بعد قطعه وتنظيفه في قدر ويجعل فيه من الحمص المبلول المفلق كف ومن الدارصيني قطعتين نحو درهمين ومن الخولنجان قطعة نحو درهم ومن الكسبرة الرطبة المقطعة وبياض البصل شيء صالح ومن الزيت العذب نحو نصف رطل ومن الملح الاندراني المسحوق قدر الحاجة ويصب في القدر من الحماض غمر ما فيها وتجعل على الجمر حتى ينضج ما فيها ثم يلقى فيها من الأبازير اليابسة كسبرة وفلفل وشيء يسير من الزنجبيل المسحوق ويجعل السنبوسج فيها برفق ثم يصبر عليها قليلا حتى ينضج ما فيها من السنبوسج ويجعل فيها وزن درهمين ورق سذاب طري مقطع وتترك على الجمر حتى تسكن ثم تغرف إن شاء الله. وقد اتخذت من التوت الشامي والإجاص والريباس مثل ما تتخذ من ماء الحصرم والتفّاح الحامض وماء حماض الأترج وإن خلط ماء التوت بالمري الرازي الأسود وعمل على عمل الرخبينة وجعل فيها اسفيذباج توهم اكلها إنما يأكل رخبينة طيبة وسلم من مضرته وعفونته.

ليموا، وخلّ خَمْر، وماء سُمّاق، وحمّاض أُتْرُجّ، ويُنشف على النّار، ثم يُنزل. فيُجعل منه سَنْبوسَج في عَجين قويّ قد أُحْكم عَجْنُه وعُرِك، وتعزلـه ناحيـةً. وإن شـئتَ قليتَ اللَّحْم المَدْقوق، وعملتَه بمصل وكُزْبَرة رَطْبة ويابسة سَنْبوسـجاً، وتعزلـه. ثم يُؤخذ اللَّحْم بعد قَطْعه وغَسْله وتَنْظيفـه، فيُجعـل في قِـدْر، ويُـترك فيـه مـن الحِمَّص المَبْلول المقلوّ كفّ، ومن الدّارْصـيني قطعتـان نحـو مـن دِرْهَمَـيْن، ومـن الخُولِنْجان قطعة نحو دِرْهَم، ومن الكُزْبَرة الرَّطْبة المُقطَّعة، وبيـاض البَـصَل شيء صالح، ومن الزَّيت العـذب ثلـث رِطْـل، ويَـسير مِلْـح، ويُـصبُّ في القِـدْر مـن الحُمّـاض غَمْرها. وتُجعل على النّار حتّى ينضج ما فيها، ثم يُلقى فيها من الأبازير اليابسة كُزْبَرة وفلفل ويَسير من زَنْجَبيل مَسْحوق، ويُجعل السَّنْبوسَج فيها برفـق، ثم يُصبر عليها قليلاً حتّى ينضج السَّنْبوسَج، ويُجعل فيها قَدْر دِرْهَم ورق سَذاب طريّ مُقطَّع. وتُترك على الجَمْر حتّى تسكن.ثم يُغرَف.

وقد تُتَّخذ من ماء الحِصْرِم، و التُّفّاح الحامِض، وماء حُمّاض الأُتْرُجّ. وقـد اتُّخـذت من التُّوت الشاميّ، والإجّاص الصِّغار الحامِض، والرِّيباس. وإنْ[1] [٨٤ب] خُلط مـاء التُّوت بالمُرّي الرازيّ الأسْود، و[2]عُمل عـلى عَمَـل الرَّخبينـة، وجُعـل فيهـا إسْـباناخ، فيتوهّم آكِلُها أنه يأكل رَخْبينة طيّبة، وسلم من مَضرّته وعُفونته.

وقال الحافظ محمد بن الوزير في ريباسيّة[3]:

إنْ كنـــتَ ترغـــب في طعـــامٍ قـــامعٍ[4] … في الـصَّيْفِ للـسَّوداء[5] والـصَّفْراء
فاعمـــدْ إلى لَحْـــم الـــدَّجاج مُفَـــصَّلاً … عُضواً فعُـضواً ألْطـف[6] الأعـضاءِ
واغـــسِلْه بالمـــاءِ القُـــراح مُتابعـــاً … للغـــسل أو يَنْقـــى مـــن الأقـــذاءِ

(١) وردت مكررة.
(٢) من هـ.
(٣) هنا نعود لمقارنة نَصَّيْ الأصل و هـ.
(٤) هـ: الطَّعام القامع.
(٥) الأصل: للحمراء.
(٦) هـ: الكطف.

واجْعلـــه في قِـــدْرٍ وقَطِّـــر فَوْقــه زيتـاً [رِكابيـاً كلَـوْن المـاءِ][1]

واعمـدْ إلى البَـصَل المُـدَوَّر فـانتزعْ مـن قَلْبِـه جـزءً[2] مـن الأجـزاءِ

واقْطعــه تقطيعــاً لطيفــاً والْقــه في القِـدْر فـوقَ اللَّحْـم قبـل المـاءِ

واعمـدْ إلى الرِّيبـاس ثمّـت دَقّـهِ واعْـصره بالمـصفاةِ جـوفَ إنـاءِ

واصببه جـوفَ[3] القِـدْر واجعـل فوقـه مِقْـدار مـا يُلقـى مـن الحَلْـواءِ

مـن سُـكَّر الأهْـواز أو فطَـبَرْزَدٌ[4] واصْـبب عليـه غَمْـرَه مـن مـاءِ

مـن مـاءِ وَرْدٍ كـاللُّجَيْن[5] وريحُـهُ كذُكـاءِ مِسْكٍ في نُحـورِ نسـاءِ

ثـم انتـزعْ منهـا الـذي يعلـو عـلى أعلائهـا مـن رَغْـوةٍ وأذاءِ

واعمـدْ إلى اللَّـوْز المقـشّر دُقَّـه حتّـى يـصيرَ كزُبْـدةٍ بيـضاءِ

حتّـى إذا مـا أكملـت في نـضجها وأتتـك في لـينٍ وحُـسْنِ صـفاءِ

أَلْقيـتَ فيهـا لَوْزهـا وتركتهـا تهـدأ بـما فيهـا عـلى الرَّمْـضاءِ

وغرفتهـا في صَـحْفةٍ مَغْـسولةٍ بيـضاء مثـل الـدُّرَّةِ الزَّهْـراءِ

ثـم الْـقِ فيهـا مـاءَ وَرْدٍ إنهـا تُعطيـك ريحـاً سـاعةَ الإلقـاءِ

[٨٥أ] [فإذا أكلتَ هَناك][6] يا خيرَ الـورى [فـأدِرْ لكـأسٍ][7] الخَمْـرة العـذراءِ

---

(١) الأصل: طريا صافيا كالماء.
(٢) الأصل: جرؤا، هـ: جزا
(٣) هـ: فوق.
(٤) هـ: فطبرزه.
(٥) هـ: كالجين.
(٦) هـ: واكلتها يهنيك.
(٧) هـ: وادرت كاس.

# الباب التاسع والخمسون

## عَمَل[١] الاسفيذباجات الصُّغْديّات والمخضرات

يُحكى عن أبي سمين أنه قال: أوّل مَن اتّخذ الاسفيذباج باذان الصُّغْديّ[٢]، وأنها لم تكن تُعرف مُزيّنة، وإنما[٣] كانت شبه الماء والمِلْح، إلّا أنّ فيها جُبن وعَجين ولَحْم مَدْقوق وبَصَل، فأمر أنْ لا يجعل فيها شبه، وأنْ يُجعل الجُبن مَدْقوقاً، وزاد فيها بَيْضاً مَضْروباً بجبن. وإما بالعَجين مَحْشي فيه الأبازير واللَّحْم المَدْقوق[٤]. وأمر أنْ لا يُجعل فيها بَصَل، وأمر أنْ يُعصر البَصَل، ويُؤخذ ماؤه، ثم يُجعل[٥] فيها بعد ذلك، ثم[٦] المَحاشي والتَّزايين، وما أشبه[٧] ذلك؛ فجاءت عَجَباً. واتَّخذها النّاسُ بعده ونَسبوها إليه[٨].

### صِفَة اسفيذباج مُرَمَّلة[٩] بكَمْأة

يُؤخذ اللَّحْم فيقُطَّع صغاراً، ويُغسل، ويُلقى في قِدْرٍ، ويُلْقى[١٠] عليه حِمَّص مَبْلول، وزيت مغسول، وقطعتان[١١]: خُولِنْجان، ودارْصيني، وبَصَل مُقطَّع، وأبْزار رَطْب مُقطَّع[١٢]، وشيء[١٣] من مِلْح، وتصبّ عليها شيء من ماء، وتضعها على النّار.

---

(١) هـ: في.
(٢) منسوباً إلى الصُّغْد، قرى متّصلة الأشجار والبساتين من سمرقند إلى قريب بخارى، في بلاد ماوراء النهر. غزيرة المياه والخيرات. ياقوت، معجم، البلدان، ج٣، ص٤٠٩.
(٣) هـ: وانها.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) هـ: جعل.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) هـ: شبه.
(٨) بعدها في هـ: ان شاء الله.
(٩) هـ: هذه صفة اسبيذباج، ثم كلمة مطموسة. والترميل: التضميخ والتلطيخ.
(١٠) الأصل: يترك.
(١١) هـ: قطعتين.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) هـ: في شي.

فإذا غلتْ، نزعتَ رَغْوتَها، وأخذتَ لها [الكَمْأة السَّوْداء] [1] قبلَ اللَّحْم، فتُقَطِّعها على تَقْطيع اللَّحْم. فإنْ لم تكن كَمْأة فَجَزَر، فإنْ لم يكن جَزَر، فقَرْع مُقَطَّع مثل تقطيع اللَّحْم، ويُلقى فيها. ثم تَطْرح فيها[2] فلفل وكُزْبَرة[3] وكَمُّون كَرْماني[4]، وشيء من خُبْز، ودارْصيني مَدْقوق. وتعقد رأسَها ببَيْض كثير، [وتُهدّى، وتُغرف][5]، إن شاء الله[6].

## اسفيذباجة خَضْراء لإبراهيم بن المهديّ

يُؤخذ من لَحْم ثَنيٍّ[7] أرْبَعة أرْطال [٨٥ب] فيُقَطَّع لقمةً لقمةً، ويُجعل في قِدْرٍ مع[8] قطعة دارْصيني، ورِطْل بَصَل مُقطَّع، وثلث رِطْل زيت، وحاجته من المِلْح، وغَمْره من الماء. وتجعل القِدْرَ على نافخ نفسه[9]، أو على كانون عَجْلان. فإذا نَضَجَ نِصْف نَضْجة[10]، طُرِح معه [الجُبن قِطَع قَدْر][11] خمسة دَراهِم. فإذا قاربَ[12] النُّضج، [تُرِك فيها ماء الكُزْبَرة مع ماء الكَرَفْس نِصْف رِطْل، وتُدقُّ كُزْبَرة يابسة، ودِرْهَم فلفل، ونِصْف دِرْهَم دارْصيني، ويُترك إلى أنْ يَهْدى، ويُرفع،

---

(١) هـ: كماه.
(٢) هـ: يسقيها.
(٣) هـ: فلفلا وكسبره.
(٤) من هـ. وكَرْمان: ناحية كبيرة بين فارس ومكران وسجستان وخراسان. ياقوت، معجم البلدان، ج٤، ص٤٥٤.
(٥) هـ: وتغرفها.
(٦) من هـ.
(٧) الثني من الغنم: الذي استكمل سنته الثانية، ودخل في الثالثة. كما يُطلق هذا الاسم على عدد من الثديات عند استكمالها سنّاً معّيناً. انظر: ابن منظور، لسان العرب، ج١٤، ص١٢٣(ثني).
(٨) هـ: معه.
(٩) تنور يكون له أسفل على ثلاث قوائم، مثقب الحيطان والقرار، وله دكان من طين يُوقد ويوضع عليه الطَّبْخ، في موضع تصفقه الريح. الخوارزمي، مفاتيح العلوم، ص٢٧٨. وذكره البيروني في معرض حديثه عن سبك بعض المعادن واستخلاصها. الجماهر، ص٢٢٥.
(١٠) هـ: نضاجه.
(١١) هـ: أربع قطع جبن حريفا في كل قطعة.
(١٢) هـ: قرب.

ويُقدَّم، إن شاء الله ][1] .

ولإبراهيم[2] بن المهديّ فيها:

لله دَرُّ خُـضَيْراء مـن يـدي قمـر ... جاءت بها عجباً في الحُسْن لم تعبِ

كأنهـا وَسْـطَ جـامٍ أبـيض يَقَـق ... والبَيْض من فوقها ذو منظرٍ عَجَبِ

زُمُـرّدٌ أخـضر في فـضةٍ نُظمـت ... حافاتُـهُ بعيـونٍ صُـغْنَ مـن ذَهَـبِ

(١) هـ: صب فيها نصف رطل ما كسبره وربع رطل من ورق الكرفس ويلقى فيها كف كسبره يابسة ووزن درهمين فلفل ووزن درهمين دارصيني وترفع بعد النضاج وتقدم إن شاء الله.

ووردت بعدها في هـ وصفة شبيهة بما سبق، وتحمل نفس الاسم، وهي:

اسفيذباجة خضرا لإبراهيم بن المهدي: يؤخذ من لحم ثني أربعة أرطال فتقطع على ما يمكن الاكل أكله القطعة منها في لقمة وتجعل معه في القدر عود دارصيني ورطل بَصَل مقطع ومن الزيت ثلث رطل ومن الملح قدر الحاجة ومن الماء ما يغمرها في القدر على نافخ نفسه وتترك حتى ينضج اللحم نصف نضجة ثم تلقي فيها أربع قطع خبز في كل قطعة خمسة دراهم وتترك إلى أن تنضج نصف نضجها ثم تصب فيها نصف رطل ماء كسبرة خضراء وربع رطل ماء ورق اللوفين وتلقي فيها مقدار كف كسبرة يابسة ووزن درهمين فلفل ونصف درهم دارصيني وترفع عن النّار إذا نضجت.

(٢) من هـ.

# الباب الستّــون
# في عَمَل البَقْلات السَّواذج والمُزيَّنات

## صِفَةُ بَقْليّة بيضاء للمأمون

تأخذ اللَّحْم الرَّخْص، فتُقَطِّع عليه بياضَ البَصَل، وتضربه بالسَّكاكين حتّى يصيرَ مثل المخّ، وتَقْليه في القِدْر[1]. وتَطرحْ عليه حِمَّصاً مَبْلولاً، وزيتاً مَغْسولاً، وخُولِنْجان ودارْصيني، وتصبَّ عليه الماء[2] بقَدْر، ومِلْح[3]. وترفع القِدْر على النّار. واجْمع[4] أُصولَ السِّلْق والكُرّاث[5]، فاسْلقه[6]، ويكون مثل اللَّحْم، وتضربه بالسِّكين[7]، ثم[8] تلقيه فيها، وتسقيه[9] كُزْبَرة وكَمُّون [وجُبناً مُقَطَّعاً، وزيتوناً مُقَطَّعاً][10]، وتحرّكه حتّى يختلط. ثم تفقص على رأسه أرْبَع بَيْضات، وتدقّ لها جُبناً[11] آخر مع لَوْز [١٨٦أ] مقشور، وتديفه ببياض البَيْض، فإنّه يعقدها، وتنزلها عن النّار، إن شاء الله[12].

---

(١) هـ: قدر.
(٢) هـ: ما.
(٣) من هـ.
(٤) هـ: تأخذ.
(٥) هـ: وأصول الكراث.
(٦) الأصل: فاصلق ذلك.
(٧) هـ: بالسكاكين.
(٨) هـ: و.
(٩) هـ: سقيه
(١٠) هـ: وخبز مقطع وزيتون مقطع.
(١١) في هـ:: خبزا.
(١٢) من هـ.

### بَقْليَّة بكُبود وقَوانص[1] له أيضاً[2]

تُؤخذ قَوانصُ الدَّجاج وكُبودها[3]، فتُسْلق حتّى تكاد تنضج، ويذهب ماؤها، ثم تُخرج . وتُؤخذ قِدْر فيُجعل فيها شَحْم دجاج، وزيت طيّب، وبَصَل مُقطَّع، وكُزْبَرة مَدْقوقة، وحِمَّص مَنْقوع مَدْقوق، وقطعة دارْصيني، وقليل ماء، وتُوضع على الجَمْر[4]، وتُقْلى حتّى ينضج البَصَل وغيره، ثم تُجعل القَوانص والكُبود المسْلوقة فيها . ويُؤخذ من الملوخيّة والسِّلْق شيء صالح فيُسْلق، ويُعصر من مائه، ثم يُسحق بوَزْن نِصْف دِرْهَم[5] فلفل، وسبعة دَراهِم كُزْبَرة، ودِرْهَم دارْصيني مَدْقوق مَسْحوق[6]، وخمسة دَراهِم [جُبناً حِرِّيفاً مَسْحوقا][7]، حتّى إذا صارَ مثل المُخّ، جُعل في القِدْر وحُرِّك حتى يختلط، ثم يُغلى غليةً جيّدة[8]. ثم يؤخذ عشرُ مُحّات بَيْض، فيُضرب بشيء من مُرّي ضَرْباً جيّداً، ويُصبُّ في القِدْر، ويُحرَّك حتى يختلط . ثم تُؤخذ عشرُ بَيْضات أخرى، فيُضْرب بَياضها[9] بقَليل[10] مُرّي ودارْصيني، وتُجعل في القِدْر، ولا تُحرَّك، فإذا جمدَ البيض، قُلِيَتْ في قَصْعة، وقُدِّم[11] معها سَنْبوسَج مُتَّخَذ باللَّحْم المَدْقوق مَقْلوّ بالزَّيت .

---

(١) ترد في الأصل: قوانس، وفي هـ: قوانص. جاء في لسان العرب: القانصة، ويقال بالسين، والصاد أحسن. ج٧، ص ٨٣ (قنص).
(٢) هذا العنوان في هـ: بقلية له أيضا بكبود وقوانص ودجاج.
(٣) من هـ.
(٤) هـ: جمر.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) هـ: جبن حريفاً فيسحق ناعم.
(٨) هـ: صالحه.
(٩) هـ: ببياضها.
(١٠) هـ: وقليل.
(١١) هـ: جعل.

## الباب الحادي والسّتّون
## في عَمَل الثَّريد المَفْتوت بماءِ الحِمَّص[1] والباقلّى المَنْبوت

### ماء حِمَّص للمأمون

تأخذ من الحِمَّص [قَدْر نِصْف رِطْل، فتنقعه][2] في الماء حتى يَرْتوي[3]. ثم[4] تُؤخذ قِدْرٌ نظيفةٌ، فيُجعل فيها [فَرُّوجان سَمينان، مُفَصَّلان][5]. [٨٦ب] [وفي خِرْقة كَتّان مَصْرور فيها][6] ثلاثة دَراهِم [كَمُّوناً صحيحاً][7]، وكِفايته مِلْحاً[8]، ويُصبُّ على ذلك من ماء الحِمَّص، ويُجعل فيه نِصْف الحِمَّص، ويُنْصَب على النّار، ويُترك حتّى ينضج نِصْف نَضْجة، ثم يُلقى فيها من البَصَل الصِّحاح الصِّغار رِطْل، ومن الجُبن العتيق[9] الحِرِّيف سَبْع قِطَع[10]، كلّ قطعة دِرْهَم[11]. فإذا نَضَجَ الفَرُّوجان والبَصَل، جُعل فيها من الفلفل دِرْهَماً[12]. وفُقص فيها سبع بَيْضات على صِفَة[13] عُيون البَقر، ورُفعت على النّار، وقُطِّع لها خُبْز سَميذ، ثم سُقي ذلك الخُبْز من ماء المَرَق، وغُرف حولَ الثريد أعضاء الفَرُّوجين والبَصَل، ولم يُغرف من الحِمَّص شيء، ثم يُصبُّ عليه[14] من الزّيت العذب نحو نِصْف رِطْل، ويُقرَّب[15]، إن شاء الله[16].

---

(١) هـ: بالما حمص.
(٢) هـ: نحو ثمن كيلجة فتنقع.
(٣) الأصل: يرتوا، هـ: تبتل.
(٤) هـ: و.
(٥) هـ: فرخان سمان مفصلين. وبعدها في الأصل: وفي خرقة كتان مصرور فيها.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) هـ: كمون صحيح في صره.
(٨) هـ: وخمسة دراهم ملح اندراني.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) بعدها في هـ: في.
(١١) هـ: أربعة دراهم.
(١٢) هـ: درهمين.
(١٣) هـ: خلقة.
(١٤) هـ: في ذلك.
(١٥) ساقطة في هـ.
(١٦) من هـ.

## صِفَة ماء حِمَّص آخر

تُؤخذ أرْبَعة[1] فَراريج سِمان، ونحو رِطْل من البَصَل، وشيء صالح من المِلْح، وثلاثة أعوْاد شِبِت، و[في صُرّة][2] ثلاثة[3] دَراهِم كَمُّون وعود خُولِنْجان . ويُصبّ على ذلك ثلث[4] رِطْل زيت عذب، وأُوقِيّة زيت[5] رِكابيّ، ثم يُصبّ على ذلك الماء حِمَّص المنقع مع الحِمَّص الذي فيه، ويُترك حتّى ينضجَ جميعُ ذلك . ثم تُقطَّع له حُروفُ خُبْز[6] جَرادق تَقْطيعاً[7] غير دَقيق، ويُجعل ذلك في قِدْرٍ نظيفة، ويُصبُّ عليه[8] أكثر ذلك الماء والزيت، وتُوضع القِدْر على نارٍ لَيِّنة حتّى يتشرَّبَ ذلك الخُبْز المُقطَّع الماء حِمَّص، ثم تكبّ القِدْرُ في قَصْعةٍ واسعةٍ، ويُجعل حولَها الفَراريج[9] والبَصَل، ويُغرف من الحِمَّص للقَصْعة[10] شيء يَسير ويُقدَّم، إن شاء الله[11].

---

(١) هـ: اربع.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) هـ: خمسة.
(٤) هـ: نصف.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) من هـ.
(٧) من هـ.
(٨) هـ: عليها.
(٩) هـ: الفراخ.
(١٠) هـ: في القصعة.
(١١) من هـ.

## الباب الثاني والستون

# في عَمَل الحِصْرِميّات والبُسْتانيّات

### حِصْرِميّة لإسْحاق[1] بن إبراهيم

يُؤخذ لَحْم حَوْليّ[2] من الجنب والقَصّ[3] والمَلْحاء[4] والكتف [٨٧أ] فتقطِّعه تقطيعاً[5] وَسَطاً. ثم يُغسل ويُلقى في قِدْرٍ نظيفةٍ[6]، ويُصبُّ عليه ماء حِصْرِم مِقْدار ما يَغْمره. ويُلقى فيه كفُّ حِمَّص مَدْقوق، وكفّ بَصَل مُقطَّع صِغاراً، وكُزْبَرة مُقطَّعة، وليكن بقَدْر نِصْف البَصَل[7]، وكُرّاث مثل ذلك، ومِغْرفة زيت مغسول، وعود خُولِنْجان، وعود دارْصيني، ومِلْح بقَدْر الحاجة. وتَنْصب القِدْرَ على النّار، وتَنْزع الرَّغْوة أوّلاً أوّلاً. ويُؤخذ[8] من الثوم ثلاثة أسْنان تُغرز في خِلال، وتُلقى في القِدْرَ صِحاحاً. وتُؤخذ ثلاثُ خِيارات، فتُقشر وتُقطَّع خِيارتان[9] تَقْطيعاً صِغاراً[10]، وتُقطَّع خِيارةٌ مثل الدَّراهِم. ويُؤخذ من الطَّرْخون باقة، ومن النَّعْنَع والكَرَفْس الرُّوميّ من كلِّ واحدٍ باقة، فيُؤخذ وَرَقُ ذلك أجْمع، وتُرمى عيدانُهُ، ثم

---

(١) هـ: اسحق.

(٢) ما دار عليه حَوْل من الحيوان كالبقر والغنم. وما يزال يستخدَم في ريف العراق، فيطلقون على الذكر عجل، وعلى الأنثى حولية.

(٣) هـ: القس. والقص: الصدر من كل شيء. ابن منظور، لسان العرب، ج٧، ص٧٤ (قصص) .

(٤) الأصل: الملحاة. وقد مرّ تعريفه.

(٥) من هـ.

(٦) ساقطة في هـ.

(٧) هـ: بصل.

(٨) هـ: تأخذ.

(٩) هـ: خيارتين.

(١٠) هـ: ناعما.

يُقطَّع الوَرَقُ صِغاراً مع الخِيار. واجْعل فيها عوداً واحداً من البوتنج[1] الطريّ، أو اليابس[2]. ويُلقى في القِدْرِ يَسيرُ فلفل[3]، ودارْصيني مَدْقوق، ويُفْرك فيه[4] قليلُ صَعْتَر[5] بُستانيّ[6] يابس، ويُلقى مع البُقول على الخِيار، وتكون مُزّة مَعْتدلة المَزازة. وخذْ شيئاً من لَوْز مقشر[7] مَسْحوق في الهاون، فألْقِه في القِدْر، وإن لم يكن بماء حصرم، وكان رُمّان حامِض، فيُعصر ويُلقى مع اللَّحْم حتى ينضجَ اللَّحْم. ثم يُخرج اللَّحْم من[8] القِدْر، [ويُؤخذ الحصرم فيُماث ويُصفّى بمُنْخُل، ويُطرح في القِدْر][9] على الصِّفة التي وَصفتُ[10]، ويُغرف، إن شاء الله[11].

## بُسْتانيّة من نُسْخَة أبي سمين

يُؤخذ [من الإجّاص الصِّغار الحامِض][12]، فيُغسل، ثم[13] يُلفّ في مِنْديل مُنَدّى [إنْ كان يابساً، وإنْ كان طريّاً مُرِس بالماء، وصُفّي بالمِصْفاة][14]. ثم تُؤخذ صُدور الدَّجاج، فتُقَطَّع طولاً مثل الأصابع[15]. ثم يُطرح معها[16] من اللَّحْم ما

---

(١) هـ: البوتنك. وكلاهما صحيح. ويأتي في المصادر بصيغ أخرى: فودنج، فوذنج، فوتنج، وهو الحبق، ونعنع الماء. ويسمى بمصر – كما سيأتي بعد قليل – فُلَيّا. وأجناسه ثلاثة: برّي وجبلي ونهري. فصّل في وَصْفه ومنافعه. ابن البيطار، الجامع، ج٣، ص٢٣٢؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٥٧٠. ويُسمى الآن في العراق (بطنج).

(٢) هـ: يابس.

(٣) هـ: فلفل يسير.

(٤) هـ: فيها.

(٥) هـ: سعطر.

(٦) ساقطة في هـ.

(٧) من هـ.

(٨) الأصل: عن.

(٩) ساقط في هـ.

(١٠) هـ: وصفنا.

(١١) من هـ.

(١٢) هـ: الخوخ.

(١٣) هـ: و.

(١٤) هـ: أو خرقه.

(١٥) هـ: اصبع اصبع.

(١٦) هـ: معه.

تريد، وتطرح الخوخ[1]، ثم يُغلى معه. و[2]تُطيَّب القِدْرُ[3] بفلفل وماء كـامَخ، [٨٧ب] وزيت وشيء من أبْزار، وشيءٍ من سُكَّر، وخلّ خَمْر[4]، وخمس جَوْزات، يُسْحق ذلـك ناعماً[5]، ثم يُلقى فيه. وتكْسِرْ عليه [بَيْضاً، وتعقده به][6] إن شاء الله.

## صِفَةُ مِشْمِشيّة

تُؤخذ دجاجةٌ سَمينةٌ، فتُسْمط وتُنظَّف[7]، وتُغسل غسلاً جيداً، وتُفصَّل أعضاءً، و[8]تُعزل ناحيةً. ثم تعمدْ إلى المِشْمِش [البالغ الأصفر الحامِض][9] فتجعله في قِدْر، وتصبَّ عليه ماء، وتغليه غليةً، ثم تَمْرسه في مائه، وتصفّيه[10] في إناء. ثم تَرْجع[11] إلى الدَّجاجة فتجعل أعضاءها في قِدْرٍ نظيفةٍ، وتجعل معها بَياض بَصَل، وكُزْبَرة رَطْبة، وسَذاب، وعود خُولِنْجان، وقطعة دارْصيني، وَزَنْجَبيل صِحاحاً[12]. ثم[13] تُوقد تحته[14]، فإذا غَلَى، رششتَ عليه[15] ماء البَصَل[16] أيضاً. ثم تعمدْ إلى [ ذلك الماء من][17] المِشْمِش فتغمره به، وتُبَزِّره بكُزْبَرة وفلفل ودارْصيني مَدْقوقة، وتتركه[18] حتّى يَسْتوي وتغرفه[19].

---

(١) هـ: ومن الملح والخوخ.
(٢) هـ: ثم.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) هـ: خمس بيضات وتعمد به.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) هـ: أو.
(٩) هـ: الأصفر البالغ.
(١٠) من هـ.
(١١) هـ: ترجعه.
(١٢) هـ: صحاح.
(١٣) هـ: و.
(١٤) هـ: تحتها.
(١٥) هـ: عليها.
(١٦) هـ: بصل.
(١٧) هـ: ما.
(١٨) هـ: تترك.
(١٩) هـ: تغرف.

# الباب الثالث والستّون

# عَمَلُ الكَشْكيّات والمَوْصِليّات[1] والبابكيّات

## كَشْكيّة من نُسْخَة محمد[2] بن هارون[3]

تُؤخذ ثلاثةُ أرْطال لَحْم، فتُغسل وتُصَيَّر في قِدْر، ويُطرح عليها نِصْف رِطْل بَصَل مُقطَّع، ورُبْع رِطْل أبْزار أخْضر[4] رَطْب، وكفّ حِمَّص، وعود خُولِنْجان، ورُبْع رِطْل زيت، ويُصبُّ عليه من الماء ما يَغْمُره، ويُغلى حتّى يُقاربَ النُّضْج، و[5]يُطرح فيه من بُقول الزمان ما اخضرّ، وشيء من سِلْق، فإذا نَضَجَ الجميعُ، عَمَدْتَ إلى ثلاث[6] رؤوس من كَشْك[7] حامِض، و[8]نِصْف رِطْل من كَشْك[9] البُوشنجي[10]، أو المَوْصليّ، أو البابكيّ، يُدقّ دقّاً[11] ناعماً، ويُصبُّ عليه رِطْل من ماء الحصرم[12]. فإذا نَضَجَ[13] الكَشْك، طُرح فيه وَزْن[14] دِرْهَمَيْن[15] كَمُّون، ومثله[16] دارْصيني. وتكون

---

(١) ساقطة في هـ.

(٢) الخليفة الأمين.

(٣) هذا العنوان من هـ فقط.

(٤) ساقطة في هـ.

(٥) هـ: ثم.

(٦) من هـ.

(٧) المقصود بالكَشْك هنا الإقْط. وهو اللَّبَن اليابس المجفَّف كالحجارة، غير منزوع الزبد. وليس شراب الشعير أو الحِنْطة والمسمى كَشْك أيضاً، وهو ما خاض فيه الفقهاء تحليلاً وتحريماً. أما الطَّبْخة المسمّاة كشكية، فهي ما يشرح المؤلف صنعها في هذا الباب.

(٨) هـ: أو.

(٩) الكَشْك هذا ليس الكَشْك المذكور أولاً. فهذا مدقوق الحنطة أو الشعير. المطرِّزي، المغرب، ص٢٢٤. انظر ص١٦٣ من هذا الكتاب.

(١٠) الأصل: البوسحر، هـ: البرسحي. ولعل الأرجح ما أثبتناه . وبوشنج من هراة، التي هي إحدى أرباع خُراسان.

(١١) من هـ.

(١٢) هـ: حصرم.

(١٣) هـ: انضج.

(١٤) من هـ.

(١٥) الأصل: درهمان.

(١٦) هـ: ووزن ثلثه دراهم.

[٨٨أ] قد قَطَّعْتَ كفّ بَصَل تَقْطيعاً صغاراً، وتَطرْحه[١] في أعلى القِدْر. فإذا انْهرى[٢] البَصَل، طرحْتَ فيها[٣] وَزْن دانقين[٤] قَرَنْفُل، ومثلها[٥] سُنْبُل، [وسكِّنْها على النّار][٦]، وأنزلها[٧]، إن شاء الله.

وهذه الكَشْكية تنوبُ عمّا سِواها [مما يتنوّع من هذا الفنّ][٨]، ويزيد[٩] فيها ما أحبّ الآكِلُ[١٠] من الحموضة والبُقول وغير ذلك.

ولإبراهيم بن المهديّ في كَشْكيّة[١١]:

| | |
|---|---|
| إذا ما اشتهى المخمورُ أكْلاً فإنّما | أجلّ طعامٍ يغتذيه[١٢] ويأكلُهْ |
| إذا فاته السِّكْباج قام مقامَهُ | من الكَشْك[١٣] لونٌ حامِض قد يعاجلُهْ |
| بلَحْم[١٤] كتفٍ من خروفٍ ومثله | من ألْيته كيما تراها تعادلُهْ |
| وصُبّ عليه غَمْرَهُ ماءُ حِصْرِمٍ | فأكسَبه طيباً فلذّت مآكلُهْ |
| ومن بَصَلٍ فيه كدُرٍّ خلاله | من الجَزَرِ المقشورِ تِبْرٌ يقابلُهْ |
| وأضلاع سِلْقٍ كاللُّجَيْن تَخالُها | إذا ما [رأتها العينُ فيها][١٥] تماثلُهُ |
| أنابيبَ من دُرٍّ رَطيبٍ مُنَضَّدٍ | فإن لم يكن كالدُّرِّ فهو يُشاكلُهْ |

(١) هـ: فتطرحه.
(٢) هـ: انماث.
(٣) هـ: فيه.
(٤) الأصل: دانقي، هـ: دناقين.
(٥) هـ: هـ: أو وزن دانقين.
(٦) هـ: وانزلها عن.
(٧) الأصل: انزلتها، وساقطة في هـ.
(٨) هـ: من ساير الألوان في هذا المعنى.
(٩) هـ: يزاد.
(١٠) بعدها في هـ: لها.
(١١) هذا العنوان في هـ: ولابن المهدي.
(١٢) هـ: يغذيه.
(١٣) هـ: الشكل.
(١٤) الأصل: بملحه.
(١٥) الأصل: رايتها فيها.

طَهَتْـه بَنَـانٌ مـن غـزالٍ فجاءنـا كَنَكْهَتِـهِ ريحـاً وطعـماً مقابلُـهْ

عليه فَتيتُ اللَّـوْزِ[1] مـن فـوق وَجْهِـهِ كما قد عَلَتْ جسمَ الغزالِ غلائلُـهْ[2]

إذا ما حَسا المخمورُ منهـا خـلا الـذي بـه مـن خُمـارٍ لم يكـن[3] لِيُزايلُـهُ

فلَـوْلا الـذي قـد كـان يومـاً مـؤاكلاً لنـا حـين وافى لم تـتمّ فـضائلُهُ

(١) الأصل: اللون، هـ: الوجه. ولعل الأصح ما أثبتناه.

(٢) هـ: حلايله.

(٣) مكررة في الأصل.

# الباب الرابع والستّون
# عَمَلُ العَدَسيّات الصُّفْر والجُلْبانيّات

### [صِفَةُ عَدَسيّة] [1]

تأخذ العَدَس المقشر،فتغسله وتنظِّفه ثم تطبخه حتّى يتهرّى جدّاً[2]، وتجعل [٨٨ب] معه [بَصَلاً مُدوَّراً، وزيتاً، ومِلْحاً][3]، ثم تُصيِّر عليه الخلّ. فمَن أحبّ جعل فيه سُكَّراً. ويطرح فيه زَعْفَران، [ومَن أحبَّ أنْ لا يطرح فيه زَعْفَران، ولا بَصَل][4]، صبّ[5] فيه الخلّ، ثم طَرح فيه ثوم مَشدوخاً[6]، [وتذرّ فيه قليل كَمُّون][7]، من غير أنْ تُلقي فيه زَعْفَران.

### صِفَة عَدَسيّة أخرى

تطبخ اللَّحْم ببَصَل مُقَطَّع[8] وزيت، فإذا غَلَتِ[9] القِدْر، ونَزَعْتَ الرَّغْوة[10]، [طرحتَ فيها العَدَس المُقشّر حتّى يتهرّى][11]، ثم تصبّ فيها خلّاً[12]. وطَيِّبْها[13] بكُزْبَرة وكَمُّون، واطرحْ فيها [ثوم. ومَن أحبّ، طَرَحَ فيها جُبناً مَدْقوقاً. ومَن أحبَّ، صَفَّرها بزَعْفَران، وطَرَح فيها][14] أضْلاع سِلْق بلا جُبن ولا ثوم. ومَن أحبَّ، طَرَحَ فيها حَلاوة[15]، ومَن أحبَّ، جعلَ اللَّحْم في هذه المُصَفَّرة مَطْحوناً مثل الهريسة، وترك معه جُبناً صحيحاً، بقشرِهِ[16] ويجعله إذا غرفها وَسَط الطَّيْفوريّة.

---

(١) إضافة منّا.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) هـ: رايتها فيها.
(٤) هـ: بغير بصل.
(٥) هـ: ويصب.
(٦) هـ: مشدوخ.
(٧) هـ: وتترك فوقه يسير كمون.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) هـ: غليت.
(١٠) هـ: رغوتها.
(١١) ساقط في هـ.
(١٢) هـ: خل.
(١٣) الأصل: وتطيب.
(١٤) ساقط في هـ.
(١٥) هـ: سكرا.
(١٦) الأصل: يقشره.

## صِفَة عَدَس خليليّ غير مقشر[١]

يُؤخذ العَدَس بعد تنقيته[٢] وغَسْله، فيُطبخ[٣] ويُطرح فيه بَصَلٌ مُدَوَّر وجُبن[٤] وأصلُ السِّلق[٥][وأضلُعُهُ وقلوبُهُ][٦]، ويُفقص عليه بَيْض صِحاح. ويُطيَّب بكُزْبَرة [وكَمُّون وقليل دارْصيني وخُولِنْجان، ويُلقى فيه[٧] قبل النضج شِبِت كثير][٨] وفوذنج أو الفُلَيّا.

## صفةٌ أخرى

يُطبخ اللَّحْم ببَصَل مُقطَّع وزيت وخُولِنْجان ودارْصيني صَحيح مَشْدوخ[٩]. فإذا غَلى ونَزَعْتَ رَغْوتَه، طرحتَ فيه [عَدَساً صَحيحاً مُنقّى مَغْسولاً][١٠]. فإذا قارَبَ النُّضْج، أَلْقيتَ فيها قِطَع جُبنٍ وزيتون، وطيَّبْتَها بكُزْبَرة وكَمُّون وخُولِنْجان وفلفل. ومَن أحبَّ[١١]، زاد فيها أَضْلاع سِلْق وطاقات فوذنج وهو الفُليّا[١٢].

---

(١) الأصل: جليل غير مقشور.
(٢) هـ: تنقيه.
(٣) هـ: فيطحنه.
(٤) هـ: ويطرح فيه جبن.
(٥) هـ: وقوب سلق.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) وردت: فيها.
(٨) من هـ.
(٩) هـ: ومشدوخ.
(١٠) هـ: عدس صحيح منقى مغسول.
(١١) ساقط في هـ.
(١٢) هـ: العليا، وهي مشطوبة.

## الباب الخامس والستّون

## [٨٩أ] في[١] عَمَل اللُّوبيائيّات[٢] والجُلْبانيّات

### صِفَة لوبيائيّة

يُؤخذ اللَّحْم من الكتف والقُصَيرَى[٣] والأطراف والألْيـة، فيُقطَّـع [تقطيعـاً حسناً][٤]، ثم يُلقى في قِدْرٍ [بعد غَسْله نظيفاً. ويُلقى عليه][٥] بَياض بَـصَل، وشيء من زيت، وقطعة دارْصيني، ويُصبُّ عليه غَمْرُهُ ماء. فإذا غَلى غلياتٍ، أُلقيَ عليـه لوبياء[٦] حمراء مُنقّاة مَغْسولة، وطُبخ[٧] حتّى ينضج. فإذا [نَـضَج، سُـقي][٨] ألْيـة مُذابة، وأُلْقِيَ فيه[٩] من المِلْح حاجتها. واغرفها، وصبّ عليها من ذلك الدُّهْن[١٠] المُذاب[١١]، وقدِّم معها خَرْدَلاً، إن شاء الله.

ومَن أحبَّ أنْ يجعل فيها لوبياء[١٢] بيضاء، فَعَل.

---

(١) من هـ.

(٢) هـ: اللوبيايات.

(٣) القُـصْرى والقُـصَيْرى: أضـلاع بـين الجنـب والـبَطْن. ابـن منظـور، لـسان العـرب، ج٥، ص١٠٣ (قصر).

(٤) من هـ.

(٥) هـ: مع.

(٦) الأصل: لوبيه.

(٧) هـ: طجنها.

(٨) هـ: نضجت سقيت.

(٩) هـ: فيها.

(١٠) هـ: الدسم.

(١١) ساقط في هـ.

(١٢) الأصل: لوبيه.

## صِفَة لوبيائيّة[1] بَيْضاء

تُؤخذ اللوبياء[2] فتُسْلق وتُشدخ[3]، ويُصبُّ عليها خلّ ومِلْح وخَرْدَل وزيت. ويُقطَّع فوقَه كَرَفْس ونَعْنَع[4] وسَذاب. وإنْ تجعل مكان المِلْح مُرّي كان طيّباً.[ويُعمل بخلّ ومُرّي وزيت وحده. ويُقطَّع البَقْل فوقَها][5] إن شاء الله.

## صِفَة[6] لوبيائية حَمْراء

تُسْلق ولا تُشدخ، ويُصبُّ عليها [من مائها مع][7] مُرّي وزيت وحده، ويُقطَّع فوقَها[8] قليلُ سَذاب وسَمَك مالح مَقلوّ ومَسْلوق ، ويُسْلق بَيْض ويُقطَّع طولاً، فإنّ أكْلَه مما يَطيب به، إن شاء الله.

---

(١) الأصل: لوبيه.
(٢) هـ: الوبيا.
(٣) الشَّدْخ: الكسر في كل شئ رطب، وكل أجوف. لسان العرب، ج٣، ص٢٨ (شدخ).
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) مطموس في هـ.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) ساقط في هـ.
(٨) هـ: فوقه.

# الباب السادس والستّون
# في[1] عَمَل الطَّفْشيل من الحُبوب والبُقول

## طَفْشيل لصالحِ[2] بن عليّ

[تعمد إلى][3] جزءٍ من عَدَس، وجزءٍ من لوبياء، وجزءٍ من حِمَّص، وجزءٍ من ماش، وجزءٍ من أرُزّ، [وليكن أقلّ الأجزاء. [٨٩ب] ثم يُغسل ويُعـزل. وتأخـذ لحْماً سَميناً، وقَديداً سَميناً، وتغسله نظيفاً، ثم تلقيه في قِدْرٍ نظيفـةٍ، وتـصبَّ عليـه أعْلى مـن غَمْـرِهِ، وتطبخـه نِـصْف طَبْخـة. وتلقـي فيـه سِـلْقاً مَـسْلوقاً بأُصـولِهِ وأضلاعِهِ، فإذا غَلى، طرحتَ فيه الحبوب المنقوعة][4]، ثم تلقي معه الجُبن العتيق، وتصبّ عليه خلّ وخَرْدَل[5] وزيت وكُزْبَرة وكَمُّون[6] وفلفل مَدْقوقة[7]، ويُحـرَّك. فإذا نَضَجَ عَمَدْتَ إلى خُبْز السَّميذ فَعَرَكْته، ثم لَتَتَّه بزيتِ أنْفاق، ثم غرفتَ عليـه، وقدَّمته، إن شاء الله[8].

---

(١) من هـ.
(٢) الأصل: صالح.
(٣) هـ: تأخذ.
(٤) هـ: ثم يلقى الجميع في قدر نظيفة ثم يلقى معـه لحما سمينا وقديدا سمينا ويطبخ فإذا على ثلـث غليـات القيـت فيهـا سـلقا مـسلوقا باصـوله وقضبانه.
(٥) من هـ.
(٦) هـ: ويبزر بكمون وكسبره.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) من هـ.

**طَفْشيلة[1] بيضاء**

يُؤخذ من اللَّحْم المُجزَّع ثمانيةُ أرْطال، فتُشرَّح ، ويُؤخذ من الحِمَّص المبلـول [شيءٌ صالحٌ، ومن اللوبيةالبيضاء المبلولة][2] ضعف[3] الحِمَّص، فيُقشران جميعـاً بالأيدي، ويُجعلان في القدر[4] بعد[5] غليانها[6]. ويُؤخذ عَدَس مقشر فيُسْلق سَلْقةً خفيفةً. ثم تُؤخذ قِدْرٌ كبيرةٌ، فيُجعل فيها اللَّحْم المُشرَّح [بعد غَسْلِهِ][7]، [ويُترك عليه من البَصَل الصَّحيح][8] رِطْل ونِصْف. ثم يُؤخذ مـن[9] الخلّ الحـامِض[10] الأبيض المُبيَّض بالدَّقيق رِطْل مُزج[11] بأرْبَعة أرْطال ماء، ويُصبّ على اللَّحْم والبَصَل. ثم تجعل القِدْرَ على النّار[12]، حتّى ينضجَ اللَّحْم نِصْف نَضْجة، ثم يُخرج اللَّحْم والبَصَل من القِدْر، ويُلقى[13] في حَجَر[14]، ويُدقّ[15] حتّى يصيرَ[16] أنعم من لَحْم اللَّقانق[17]، [وكذلك تفعل بالبَصَل الذي كان مع اللَّحْم][18]. ثـم تفعـل ذلك بقضبان السِّلْق والحبوب. فإذا سُحق الجميع، جُمع في جُرْن[19] حَجَر حتّى يختلط، ويُجعل[20] معه كُزْبَرة يابسة وفلفل وبِزْر الرّازيانج [ومن الثوم وَزْن دِرْهَمَيْن][21]. ثم يُؤخذ خلّ أبيض حامِض، فيُضرب بـدِرْهَمَيْن[22] دَقيق سَميذ، ويُجعل [ذلك مع][23] جميع[24] [٩٠أ] ما سُحق من اللَّحْم وغيره في القِدْر التي

(١) هـ: طفشيلية.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) بعدها في هـ: اللحم.
(٤) هـ: قدر.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) هـ: ويغليان.
(٧) ساقط في هـ.
(٨) هـ: ويجعل مع ذلك البصل الأوساط صحاحا.
(٩) من هـ.
(١٠) ساقطة في هـ.
(١١) هـ: فيمزج.
(١٢) هـ: الجمر.
(١٣) هـ: يلقيان.
(١٤) هـ: الحجر.
(١٥) هـ: يدقان.
(١٦) هـ: يصيرا.
(١٧) هـ: الفايق.
(١٨) هـ: وهو والبصل جميعا.
(١٩) من هـ.
(٢٠) هـ: جعل.
(٢١) هـ: ووزن درهمين ثوم.
(٢٢) هـ: بوزن درهمين.
(٢٣) ساقط في هـ.
(٢٤) هـ: جمع.

طُبخ فيها اللَّحْم. وفيها مَرق ذلك اللَّحْم، فصبّ[1] على ذلك من الزيت العذب رِطْلاً[2]. وردّ القدر على الجَمْر، وأدخل فيها مِحْراكاً[3] لا يخرج منها حتّى تحطَّها[4] عن النّار، ويُدام تَحْريكُها حتّى تصيرَ مثل الهَريسة المُحْكَمة. ثم تُرفع عن النّار[5]، وتُغطّى إلى وقتِ الحاجة. وتُغرف، فلا يُشكّ في أنّها هرَيسة. وربّما أُكلت مع رَغْوة الخَرْدَل، إن شاء الله.

(١) هـ: وصب.
(٢) هـ: رطل.
(٣) هـ: محراك.
(٤) هـ: ترفع.
(٥) هـ: الجميع.

# الباب السابع والستّون
# في عَمَل النّارباجات الحُلْوات والحامِضات[1]

**ارباج للمأمون**

يُؤخذ لَحْم و[2]فَراريج، فيُقطَّع اللَّحْم، و[3]تُفصَّل الفَراريج، [ويُغسل الجميعُ غَسْلاً نظيفاً، ويُترك في القِدْر بعد غليان ماءٍ يغمره][4]، وتصيِّر فيه حِمَّصاً مَرْضوضاً مَبْلولاً، وكُزْبَرة رَطْبَة مقطَّعة[5]، وزيت أَنْفاق، ومِلْحاً[6]. فإذا غَلى فاطرح فيه حبَّ رُمّان صحيح، وزَبيب صحيح. فإذا نَضَجَ فرشّ عليه مُرّي وفلفل ودارْصيني وخُولِنْجان مَدْقوقة[7]، [واتركها تهدأ][8]. واغرفها، إن شاء الله.

وعلى هذه الصِّفة، يُؤخذ الزَّبيب فيُدقّ ويُمزج بقَليل خلّ، ويُعصر ويُصفّى بمُنْخُل، وكذلك حبّ الرُّمّان[9]. ويُصبّ على اللَّحْم في القِدْر. والعملُ واحدٌ فاعْرفه[10].

---

(١) هـ: الحلويات والمحمضات.
(٢) هـ: أو.
(٣) هـ: أو.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) من هـ.
(٦) هـ: وما عذب وملح.
(٧) هـ: مدقوق.
(٨) ساقط في هـ.
(٩) الأصل: الحب رمان.
(١٠) هـ: والصنعة واحدة.

**نارباجة[1] طَريفة لإسْحاق بن إبراهيم المَوْصليّ**

تأخذ لَحْماً[2] فتُقطِّعه وَسَطاً، وتجعله في قِدْرٍ نظيفةٍ، وتلقي عليه حصاة[3] مِلْح، وبياض بَصَل[4]، وثوماً مَدْقوقاً[5] مع كُزْبَرة يابسة[6]. وتصبّ في القِدْر ما يغمره[7] من الماء. ثم تأخذ لَوْزاً [٩٠ب] رَطْباً أغضّ ما يكون منه قَدْر حفنتين، فتَسْحقه [ أجمع بقشرِهِ][8] سَحْقاً جيّداً حتّى يصيرَ مثل المَرْهم، وتلقيه في القِدْر إذا نضجَ اللَّحْم، وتلقي عليه أُسْكُرَّجَة من خلّ خَمْر، وامْسَحْ حولَها وهَدِّها على النّار، فإنها طَريفة.

---

(١) هـ: نيرباجه.

(٢) هـ: لحم.

(٣) هـ: شى من.

(٤) الأصل: البصل.

(٥) هـ: ثوم مدقوق.

(٦) بعدها في الأصل: وتلقيه في القدر.

(٧) في النسختين: يغمرها.

(٨) هـ: بعد قشره.

# الباب الثامن والستّون
# في عَمَل السُّمّاقِيّات والهارونيّات[1]

**سُمّاقيّة تُدعى الهارونيّة**

تأخذ من أطايب اللَّحْم فتقطعه [تَقْطيعاً حَسَناً][2] ويُجعل في القِدْر[3] بعد أنْ يُغسل نظيفاً[4]، ويُصبُّ عليه زَيْت طيّب، وشيءٌ يَسيرٌ[5] من مِلْح [بوَزْن][6] درهم[7]، وتُقطَّع عليه باقةُ كُرّاث البَصَل، وتُقلى به يَسيراً، ثم يُصبُّ عليه فوقَ غَمْرِهِ بأرْبَع أصابع ماءُ السُّمّاق المُصفّى[8].

**وعملُ ماء السُّمّاق**، إما أنْ يُجعل الماءُ والسُّمّاق في الشمس، وإمّا أنْ يُصبَّ عليه ماءٌ حارّ. ولا خيرَ فيه إذا غلى[9] السُّمّاق في الماء على النّار. ثم[10] يُلقى فيه ماء حِصْرِم [و][11] بَقْل الزمان. ويُجعل فيه كفّ من جَوْز مَدْقوق، وكفّ[12] من جَوْز صحيح، وتُبَزِّر القِدْر بكُزْبَرة يابسة[13]، وفلفل، ودارْصيني، وخُولِنْجان مَدْقوق. وتغرفها على ثريدة قد ذُرَّ فوقَها جَوْز مَدْقوق على ما تَقَدَّم من صِفة اللَّحْم وتُزَيِّنه. وانثر[14] فوقها أيضاً[15] [جَوْزاً مدقوقاً][16] ونَعْنَع مقطعاً[17]، إن شاء الله[18].

---

(1) ساقطة في هـ.
(2) من هـ.
(3) هـ: قدر.
(4) ساقطة في هـ.
(5) ساقطة في هـ.
(6) إضافة يقتضيها السياق.
(7) ساقطة في هـ.
(8) هـ: المصع.
(9) هـ: اغلى.
(10) هـ: و.
(11) إضافة يقتضيها السياق.
(12) هـ: كفا.
(13) ساقطة في هـ.
(14) هـ: تنثر.
(15) من هـ.
(16) هـ: جوز.
(17) هـ: مقطع.
(18) من هـ.

# الباب التاسع والسّتون
# في[1] عَمَل المَضائر المَعْقودات والمَضائر القَطَفيّات

## مَضيرة من نُسْخَة إبراهيم بن المهديّ

تأخذ[2] اللَّبَن على مِقْدار اللَّحْم، ولْيكن[3] حامِضاً متوَسِّط الحموضة، فإنْ كان شديد الحموضة، فلْيكن ثلثاه حامِضاً [٩١أ] وثلثه حليباً. ثم توقد تحته بنارٍ لَيِّنة، ثم تنزله[4] وتغطّيه. وتصبر عليه ساعةً[5]، فينزل اللَّبَن إلى أسفل، ويصعد[6] الماء إلى فوق، فتصفّي[7] الماءَ عنه، وتتركه[8] ناحيةً. ثم تأخذ[9] اللَّحْم من الكتف والقُصَيْرى وتقطِّعه لطيفاً، وتغسله، وتسلقه سَلْقةً خفيفةً إنْ كنتَ مستعجلاً. ثم تخرجه من القِدْر، وتغمره في[10] ماءٍ باردٍ، وتنشفه. فإذا سال عنه الماءُ، وضعتَ القِدْر التي فيها اللَّبَن على النّار، بعد أنْ تطرحَ اللَّحْم فيه. وتوقد تحته بنارٍ لَيِّنة، حتّى إذا غلى غليتَيْن، قشرتَ باذنجاناً وقَرْعاً مُقطَّعاً[11]، وبَصَلاً مُدوَّراً[12]، وطرحتَه على ماءٍ ومِلْح ساعة. ثم اطرحه في القِدْر حتّى إذا غلى غليةً، طرحتَ فيه باقةَ نَعْنَع[13]، فإذا انْعَقَدَ فرشّ عليه قليلاً قليلاً[14] من ذلك الماء المُصفّى منه قبل. وامسحْ حولَ القِدْر واتركه على

---

(١) من هـ.
(٢) هـ: يوخذ.
(٣) هـ: فليكم.
(٤) هـ: تتركه.
(٥) هـ: سويعة.
(٦) هـ: يصفو.
(٧) هـ: فتبعد.
(٨) هـ: تترك.
(٩) هـ: يوخذ.
(١٠) هـ: من.
(١١) هـ: باذنجان وقرع مقطع.
(١٢) هـ: مدور.
(١٣) الأصل: نعنعا.
(١٤) ساقطة في هـ.

الجَمْر[1]، ولا تطرحْ فيها من الأبْزار إلّا الكَمُّون وَحْدَه[2]. ثم أخرج النَّعْنَع الأوّل، واطرحْ فيه نَعْنَعاً طرياً[3] لئلّا يَسْوَدّ. فإنْ لمْ تُبالِ بسَوادِهِ، فاطرحْ[4] مع الكَمُّون كُزْبَرة يابسة. وإنْ أصبتَ الهِلْيَون فاطرحْ فيه.

## مَضيرة للمُعْتَمِد[5]

تأخذ اللَّبَن، فتعمل فيه كالأولى، وكذلك اللَّحْم. ويكون اللَّبَن طريّ، قليل الحموضة. فإذا طرحتَ الحَوائج، طرحتَ عليها رِطْل ماء الحِصْرِم في ثلاث دفعات. ثم تنزل الأبْزار في خِرْقة كتّان مَصْروراً في القِدْر. وهو كُزْبَرة وكَمُّون ودارْصيني وخُولِنْجان مَرْضوض جميعه. فإذا انْعَقَدَ اللَّبَن رشّ عليه قليل من ذلك الماء المُصفّى منه. وامسحْ حول القِدْر، واتركها على الجَمْر. وصبّ فيها إن شئت

(١) هـ: النّار.

(٢) هـ: كمونا حسب.

(٣) الأصل: نعنع طري.

(٤) بعدها في هـ: فيه.

(٥) في هذه المادة اختلاف كبير بين النسختين. لذا، سنضع نصّ نسخة الأصل في المتن، ونصّ النسخة هـ في الهامش. وهو:

صفة مضيرة أخرى للمعتمد: تأخذ اللبن على قدر اللحم ويكون حامضا متوسط الحموضة فان كان شديد الحموضة فليكن ثلثيه حامضا وثليه حليبا ليعتدل وتوقد تحته بنار لينة ليعتدل حتى تغليه غلية ثم تنزله وتغطيه وتصبر عليه ساعة وينزل اللبن إلى أسفل ويصعد الما إلى فوق فتصفى الما عنه وتتركه ناحية ثم تأخذ اللحم من الكتف والقصيرا فتقطعه لطيفا وتغسله ناعما وتسلقه سلقه خفيفة إن كنت مستعجلا ثم تخرجه من القدر وتغمره في ما بارد فإذا سال الما عنه وضعت القدر التي فيها اللبن على النّار وتوقد تحتها بنار لينة حتى إذا غلى غليتين أو ثلثة قشرت الباذنجان ويكون القمع عليه والقرع في الما والملح ساعة ثم طرحت الجميع في القدر حتى إذا غلى ساعة طرحت فيه باقة نعنع فإذا انعقد اللبن رش عليه قليلا من ذلك الما المصفى منه قليلا وامسح حول القدر واتركها على الجمر واطرح عليها شحما مذوبا وهو الأجود ولا تطرح فيه من الأبزار إلا الكمون وحده واخرج النعنع الأول واطرح فيه نعنعا طريا ليلا يسود والأجود أن تكون الأبزار في صرة لطيفة واطرح مع الكمون كسبرة يابسة مدقوقة وعيدان القرفة وان أصبت الهليون فاطرح فيه واطرح فيه عود خُولِنْجان وان أحببت ان تجعل فيه بقلة الحمقى فافعل ثم هدّ القدر على النّار ساعة ليرتفع الدسم على وجهها ثم تغرف إن شاء الله.

أَلْية مَسْبوكة، [٩١ب] أو شَحْم دجاجٍ مُذَوَّب، أو زُبْداً. وإن شئتَ أنْ تجعل فيها عِوَض الهِلْيَون بَقْلَة الحَمقاء، أو قَطَف عِوضَ الحوائج المذكورة، فافعلْ. ثم هَدِّها على النّار؛ ليرتفعَ الدَّسَمُ [على وَجْهها][١]، ثم اغرفها.

وأنشدني أبو الحسين[٢] في مَضيرة[٣]:

| | |
|---|---|
| إنّ المضيرةَ في الطَّعامِ | كالبدرِ في ليلِ التَّمامِ |
| إشراقُها فوقَ الموائدِ كـ | ـالضياءِ على الظلامِ |
| مثل الهلالِ إذا بدا | للنّاسِ من خَلَلِ الغَمامِ |
| في صَحْفةٍ مَمْلوءةٍ صَفْر | اء من جَزْع التِّهامِ |
| قد أعجبت لأبي هريـ | ـرةإذ أتتْ بين[٤] الطَّعامِ |
| حتى لقد مالَ الهوى | بهواه عن طَلَبِ الصِّيامِ |
| ولقد رأى في أكْلِها | حظّاً فبادَرَ بالقيامِ |
| ولقد تنكّب أن يكونَ [مُؤا | كِلَ البَرّ][٥] الإمامِ |
| إذ ليس ثَمّ مَضيرةٌ | تشفي السَّقيمَ من السَّقامِ |
| لا غَرْوَ في إتْيانها | من غير إتْيانِ الحَرامِ |
| فهي[٦] اللَّذيذةُ[٧] والغريبةُ | والعجيبةُ في الأنامِ |

---

(١) من هـ.

(٢) هـ: الحسن.

(٣) أوردها المسعودي بعد أن قدّم لها بقوله: "وقال آخر: يا أمير المؤمنين، لبعض المتأخرين في صفة المضيرة". مروج الذهب، ج٤، ص٤١٦. والخليفة هنا هو المستكفي (ت٣٣٨هـ).

(٤) هـ: فوق.

(٥) هـ: مواكلا للطاهر البر.

(٦) هـ: وهي.

(٧) الأصل: الذيذة.

## الباب السَّبعون
# في عَمَل المَصْليّات والقنبريسيّات

### مَصْليّة[1] لإبراهيم بن المهديّ

يُؤخذ من لَحْم حَمَل صغيرٍ[2]، فيُقطَّع طوالاً[3] مثل الأصابع[4]، ثم يُجعل في القِدْر[5] [بَعْد غسلِهِ نظيفاً][6]. ويُصبُّ عليه[7] زَيْت طيّب[8]، وعود خُولِنْجان، وعود دارْصيني، ويُطرح عليه[9] كُزْبَرة رَطْبة، وبَصَل مُقطَّع[10]، ويُنضج. فإذا لَحِقَ، [ذرّ عليه][11] فلفلاً وكُزْبَرة يابسة وكَمُّوناً مدقوقة[12]. ثم[13] تسْلق السِّلْق، وتلقيه في القِدْر، ثم تدقّ المَصْل[14] دقّاً ناعماً، ثم تلقيه [٩٢أ] عليه. وتغرفه، إن شاء الله[15].

### مَصْليّة[16] أخرى للواثق

يُؤخذ لَحْم مُجَزَّع مما على الأضلاع، فيُقطَّع صغاراً. ويُجعل في قِدْرٍ [نظيفةٍ بعد غَسْلِهِ بالماء نظيفاً. ثم يُصبّ عليه من الماء ما يَغْمُره][17]. و[18]تطرح فيه بَصَلاً مقطَّعاً. فإذا غَلى، طرحْتَ[19] فيه جَوْزاً مدقوقاً، وبَصَلاً مقطَّعاً[20]. ثم تطرح فيه

---

(١) قبلها في هـ: صفة.
(٢) هـ: الحمل الصغير.
(٣) الأصل: طوال.
(٤) هـ: الأصبع.
(٥) هـ: قدر.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) هـ: عليها.
(٨) هـ: معسول.
(٩) من هـ.
(١٠) هـ: بصلا مقطعا.
(١١) هـ: سقيته.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) هـ: و.
(١٤) هـ: البصل.
(١٥) من هـ.
(١٦) هـ: بصلية.
(١٧) هـ: ويغمره بالما.
(١٨) هـ: ثم.
(١٩) هـ: صيرت.
(٢٠) الأصل: مدقوقا.

شيئاً يَسيراً من باذنجان مَقطَّع صغاراً[1]، و[2]تغليه. ثم[3] تطرح فيه من الأبْزار كُزْبَرة يابسة، وفلفل. فإذا غَلِيَتْ بالأبْزار، أنزلتها عن النّار لئلّا تتشيّط، ولا يكون لها مَرَقة إلّا قَدْرَ مِغرفتَيْن. وتغرفها[4]، وتقدِّمها[5]، إن شاء الله[6].

## مَصْليّة ساذَجة عُمِلت للواثق[7]

يُؤخذ[8] لَحْم فيه[9] أضلاع، فيُسلق حتّى يَصْلُب. ثم يُخرج، فيُقطَّع دقاقاً[10] طوالاً، ويُجعل في قِدْرٍ نظيفةٍ. ويُصيَّر معه حِمَّص مَرْضوض، وبَصَل كثير مُقطَّع، ودارْصيني، وخُولِنْجان. ويُؤخذ مثله سِلْق، فتُقَطَّع أُصولُه على قَدْرِ اللَّحْم، ثم يُسلق على حِدة في قِدْرٍ أخرى، ويُعزل. فإذا نَضَجَ، أُخذ كفّ لَوْز[11] مَسْحوق سَحْقاً[12] ناعماً، وأُخذ بَياض عشرين بيضة، فتُضرب[13] باللَّوْز المَسْحوق حتّى تختلط، ثم تُعزل ناحيةً. ويُؤخذ مَصْل مَدْقوق دقّاً جيّداً، فيُصيَّر فوقَ القِدْرِ. ويُؤخذ لَبَن حامِض قَدْر[14] رِطْل فيُصبُّ في القِدْر، ثم يُؤخذ ذلك اللَّوْز والبَيْض، فيُصبّ[15] فوقَ القِدْر، ويُعقد به على النّار، ويُترك حتّى يسكن. ويُغرف، إن شاء الله.

---

(١) الأصل: صغار.
(٢) هـ: ثم.
(٣) هـ: و.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) هـ: تقدم.
(٦) من هـ.
(٧) هـ: بصلية ساذجة للمامون.
(٨) هـ: تأخذ.
(٩) هـ: وفيه.
(١٠) هـ: رقاقا.
(١١) هـ: ملح.
(١٢) من هـ.
(١٣) هـ: فضربت.
(١٤) هـ: نحو.
(١٥) هـ: فيصير.

### مَصْلِيّة[١] أخرى

يُؤخذ لَحْم سَمين [بعد غَسْلِهِ نظيفاً][٢]، فيُقطَّع قِطَعاً[٣] دقاقاً. ثم يُجعل في قِدْرٍ ومعه بَياض بَصَل مُقطَّع، وحِمَّص[٤] مَبْلول مُقَشر[٥]، وزَيْت عذب، ومِلْح. ثم يُغلى حتّى يُقاربَ النُّضْج. وخذ[٦] البَصَل الطريّ، فاسْحقه[٧] ببياض خَمْس بَيْضات، ثم ألْقِ[٨] فيها ذلك[٩]. وخذ[١٠] أضلاع[١١] سِلْقٍ مَسْلوقة [٩٢ب] فقطِّعها[١٢] طوالاً، وألْقِها[١٣] في القِدْرِ. فإذا نَضَجَتْ، بُزِّرَت بفلفل، وكُزْبَرة، وشيء من كَمُّون، وثلاث أسنان ثوم. واتركها حتّى تسكن، واغرفها. وقدِّمها، إن شاء الله[١٤].

---

(١) قبلها في هـ: صفة.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) بعدها في هـ: مدقوق.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) هـ: يوخذ.
(٧) هـ: فيسحق.
(٨) هـ: القه.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) هـ: يوخذ.
(١١) هـ: قضبات.
(١٢) هـ: فيقطع.
(١٣) هـ: يلقي.
(١٤) من هـ.

# الباب الحادي والسَّبعون
# في[1] عَمَلِ المَعْشوقات والنَّرجسيّات

## صِفَة مَعْشوقة[2]

يُقطَّع اللَّحْم بلا عظام، على حكاية القَلِيّة في الصِّغَر. ثم تغسله غَسْلاً نظيفاً. وتأخذ الشَّحْم على قَدْرِ اللَّحْم، وتطرح معه قليل زَيْت . ويكون الشَّحْم مَدْقوقاً، حتّى لا يكون له حَمَم[3]. وتتركه في قِدْرٍ نظيفة. فإذا ذاب الشَّحْم مع الزَّيْت، طرحتَ عليه اللَّحْم بعد سَلْقه على حِدة. فإذا تقلّى، فسَقِّه قليل ماء الحِصْرِم. فإن لم يحضر فماء السُّمّاق مُذاباً فيه لَوْز مَدْقوق مُصفّى، إلى أنْ تراه قد نشف ما قَدْرُه رِطْلاً واحداً من الماء حِصْرِم، واحْمرّ. فإن كان مع الماء حِصْرِم قليل خلّ وعسل، فيكون طَرْحُك للعسل، وصبُّ ماء الحِصْرِم في وقتٍ واحدٍ. وبَزِّرْه بكُزْبَرة يابسة، وقليل فلفل، وخُولِنْجان، ودارْصيني، وكَمُّون مدقوقة. يكون من الفلفل

(١) من هـ.

(٢) في هذه المادة اختلاف كبير بين النسختين. لذا، سنثبت نص الأصل في المتن، ونص النسخة هـ في الهامش. وهو:

يؤخذ اللحم بغير عظام على حكاية القلية في الصغر فتغسله غسلا لطيفا وتأخذ الشحم على قدر اللحم وتطرح مع الشحم قليل زيت ويكون الشحم مدقوقا حتى لايكون له حمم ويطرح في القدر فإذا ذاب الشحم مع الزيت طرحت عليه اللحم وقليل ما وخولنجان وزنجبيل صحيح فإذا شرب الما ونضج فاسقه قليل ما حصرم فإن لم يحضر فخل بعد أن تراه قد احمر ونشف الما وشيا من عسل نحل ويكون طرحك للعسل وصبك الما حصرم في وقت واحد وتطرح عليه الأبازير كسبرة يابسة وقليل فلفل وكمون ودارصيني ويكون الدارصيني مدقوق وقليل ملح واسقها قليل زعفران وتأخذ اللون المقشر يكون يعصر جريشا ويعصر مدقوقا دقا ناعما ولباب الخُبْز فتطرحها على رأس القدر وتمسح حوالي القدر بقليل سذاب وتغرز من السذاب في وسط القدر قليلا ليأخذ طعمه ثم تنحيه وتكون القدر قليلة المرق.

(٣) ما يبقى بعد إذابة الشحم. لسان العرب، ج١٢، ص١٥٦(حمم)، وانظر: ج١، ص٩٥(سلأ).

والخُولِنْجان نِصْف درهم، ومثله مِلْحاً، واسْقها رائحة زَعْفَران. وخذ اللَّوْز المقشّر فدقّ بعضه ناعماً، ومنه جَريشاً مع لُباب خُبْز، لتطرحه على رأس القِدْر. وتمسح حَوالَيْ القِدْر بَقْليل سَذاب، بعد أنْ أُذيب اللَّوْز الناعم بَقْليل ماوَرْد، وحرَّكت به اللَّحْم. وتَغْرز من السَّذاب في وَسَطه قليلاً ليأخذ طعمه، ثم تنزعه. وتكون القِدْرُ قليلةَ المرقة جداً، إلّا ما يكون بقدر الصِّباغ والمُرّي.

## صِفَة نَرْجسيّة

يُؤخذ لَحْم جدي أو خروف أو فراخ. فيُقطَّع صِغاراً[(١)] [٩٣أ] مثل المَدْقوق. وتُصيِّر معه كُزْبَرة رَطْبة، وبياض بَصَل، وزَيْت، ومِلْح، [وقليل ماء][(٢)]، ويُغلى غَلْية. ثم تلقي فيه [بعد نُضْجه][(٣)] باقلّى مقشر من قشرته. وينضج وتطرح فيه كُزْبَرة يابسة، وفلفل وكَمْأة مُقطَّعة رَطْبة مَسْلوقة[(٤)]. وتفقص عليه خمس بَيْضات مثل عيون البقر. وتغرفها[(٥)]، إن شاء الله[(٦)].

## صِفَة عشيقة المأمون بلَحْم طَيْر[(٧)]

تُؤخذ فَراريج أو دَجاجة سَمينة أو غيرها من الطَّيْر. فتُسمط، وتُفصَّل، وتُغسل نظيفاً. وتوضع في قِدْرِ ماءٍ بقَدْرِ ما يُنضجها. ثم تُغْلى[(٨)]، وتُرمى رَغْوتُهُ،

---

(١) هـ: صغار.
(٢) هـ: وما قليل.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) هـ: تقدم.
(٦) من هـ.
(٧) في هذه المادة اختلاف كبير بين النسختين لذا، سنثبت نص النسخة الأصل في المتن، ونص النسخة هـ في الهامش. وهو:
صفة عشيقة من لحم طير للمامون: تؤخذ فراريج أو غيرها من الطير فتقطع اعضا وتوضع في قدر وتطرح عليه كسبرة رطبة وبصلا وكراثا وخولنجان وملحا وتنصب القدر على النار فان كان ما حصرم جعل فيها نحو رطل وإلا فخل ثقيف وتغلي حتى تنضج وتطرح عليه فلفل وكسبرة ودارصيني وخولنجان مدقوق وكمون وزنجبيل يداف بما حصرم وجوز مقشر وفستق مدقوق.
(٨) في النص تكرار وارتباك، قمنا بإصلاحه.

ويُسْلق فيه إلى أنْ ينضج، وينضب الماء، وتطرح عليه كُزْبَرة رَطْبة، وبياض بَصَلة، وعود خُولِنْجان. ويُؤخذ نِصْف رِطْل جَوْز طريّ، فيُدقُّ ناعماً، ويُصفّى برِطْل ماء الحِصْرِم، ويُصبُّ في القِدْر، ويُغلى حتّى تَسْكُن رَغْوته، ويشمّ رائحة فلفل ودارْصيني وخُولِنْجان وكَمُّون مدقوقة يسير. وإنْ أحببتَ أنْ تترك فيها رَخْبين تُديفه بماء الحِصْرِم. وإنْ أحببتَ مكانَ الجَوْز فُسْتُقاً، فافعل.

## صِفَة عشيقة [ابن المهديّ بزَيْت][(١)]

تُقطَّع [حُبارى، أو][(٢)] بَطّة، أو دَجاجة، فتُغسل[(٣)]، وتُنظّف[(٤)]، وتُصيَّر في قِدْرٍ مع زَيْت وحِمَّص ومِلْح وبَصَل وكُزْبَرة رَطْبة[(٥)]، ويغلى غَلْية. ثم يُصبُّ عليها ماء، ويُطبخ. ويُدقّ لَحْم من الفخذ دقّاً ناعماً مع بَصَل وكُزْبَرة رَطْبة[(٦)] ويابسة، وقليل[(٧)] فلفل ودارْصيني. فإذا نَضَجَ الطَّيْر[(٨)]، طُرح المَدْقوق فيه، ودُقَّ[(٩)] لَوْز وجَوْز[(١٠)] وفُسْتُق، [وأُذيب بماء الحِصْرِم، وطُرِح فيه. وإنْ شئت أنْ تترك [٩٣ب] فيه اسفاناخ أو سُرْمُق[(١١)]، فافعل. وإنْ شئت أنْ تطرحَ فيه رَخْبين مُذاب بماء حِصْرِم][(١٢)].

---

(١) هـ: لإبراهيم بن المهدي.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) هـ: وتغسل.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) بعدها في الأصل: يقطعان.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) هـ: الطاير.
(٩) هـ: معه.
(١٠) هـ: جوز ولوز.
(١١) هو القَطَف، وقد عُرِّف سابقاً.
(١٢) هـ: مدقوق كله واسفاناخ أو سرمق أو شبث وفلفل وكسبرة ورخبين مداف بما حصرم أو ما إن شاء الله. وبهامشها بخط مغاير: السرمق هو القَطَف.

وقال ابن المهديّ[1] في صِفَة[2] النَّرجسيّة:

يــا ســائلي عــن أطيــب المآكــلِ ... ســألتَ عنــه اليــومَ غــيرَ جاهــلِ

خــذ يــا خليلي أضْـلُعاً[3] مــن لَحْـمِ ... ولَحْــمِ فخــذٍ بَعْــدَهُ وشَــحْمِ

فــاقطعْ مــن اللَّحْـم الـسَّمين الرَّطْـبِ ... واغْــسله بالمــاءِ القُــراحِ العــذبِ

واطْرحــه في الطّــابَق فــوقَ النّــارِ ... ثــم اقْلِــهِ بالزَّيْــت والأبْــزارِ

حتّــى إذا مــا صــارَ فيــه أحمــرا ... قَطِّــع عليــه بَــصَلاً مُــدوَّرا

وبَــصَلاً رَطْبــاً طريّــاً أخــضرا ... والْــقِ عليــه سَــذاباً وكزبــرا

وسَــقِّــه مُــريــاً وزَنْجَبيــلا ... وفلفــلاً مــن بعــده قلــيلا

وضــف[4] عليــه بعــده هِلْيونــا ... وافقــص عليــه بَيْــضةً عيونــا

مثــل نجــوم الفلــك المنــيرة ... وزهــرة النَّــرْجِس[5] مُــستديرة

واذرُرْ عليــه قطــع الــسَّذابِ ... وبعــضه قــد قــام بانتــصابِ

وقــرِّب الطّــابقَ في غــلافِ ... أو ســلّةٍ مــن قــصب الخِــلافِ

ثــم اذكــر الله وكُــلْ هنيّــا ... أكــلاً لذيــذاً طيّبــاً مَرِيَّــا

---

(١) هـ: الرومي. ولم نجده فيما اطلعنا عليه من مصادر.

(٢) من هـ.

(٣) هـ: اظلعا.

(٤) في النسختين: واضعف.

(٥) الأصل: الرخبين.

## الباب الثاني والسَّبعون

## في عَمَل النَّباطيات من الأطيار المطبوخات[1]

### نَباطية لإسحاق بن إبراهيم الموصليّ

تُؤخذ دجاجتان فائقتان، فتُنظّفـان، وتُفـصَّلان أعـضاء، وتُلقيـان في قِـدْرٍ، ويُلقى عليهما بياضُ بَصَلٍ مُقطَّع، وزَيْت عذب وحِمَّص مَبْلول مَرْضوض، وعـود دارْصيني، وتُغلى على النّار سُوَيْعة. ثم يُصبُّ فوقَها غَمْرُها مـاء، وتُغـلى غَلْيَتَـيْن، ويُلقى فيها قطعة جُبن وافرة، وحاجتها من المِلْح. ويُلقى فيها من الأبـازير كُزْبَـرة يابسة مَدْقوقة، وفلفل مَدْقوق، ودارْصيني، وخُولِنْجان، وسُنْبُل، وقَرَنْفُل، وجَوْز بوّا، ودارْفُلْفُل، وزَنْجَبيل، كلُّ ذلك مَدْقوق. فإذا غَلَتْ بعد طَرْح الأبْزار غليـةً أو غَلْيَتَيْن، ألقيتَ فيها ثلاثة كفوف إطْرية مَعْمولة من عَجين أبـيض، وصـبّ فيهـا وزن عشرة دراهم ماوَرْد، واتركها حتّى تنضج الإطْرية بنارٍ هادئة. واقشر فوقَهـا خَمْسَ بَيْضات، واصبرْ عليها تخمد، واغرفها. وأخرج قطعـة[2] الجُـبن، والبَـيْض، وقطّعهما، وصفّهما حولها. ومَن أحبّ أنْ يلقي فيه كفّ أرُزّ، وشرائح مُدخَّنة، فإنّ ذلك حسن لذيذ طيّب، إن شاء الله تعالى.

---

(١) في الأصل: وضع الناسخ عنوان الباب فقط، ثم أورد الباب الـذي يليـه. وفي الورقـة التاليـة أكمـل ناسخٌ آخر مواد هذا الباب بخط مغايرٍ وأسلوب مختلف، وعلـى ورقـة يبـدو أنهـا دُسَّـت بـين أوراق الكتاب، فهي مختلفة عنه حجماً ونوعاً، وجاءت فيها بشكل معاكس لما هو في بـاقي الأوراق. أمـا في هـ، فقد سقط هذا الباب كلّه ما عدا العنوان، وقد ترك الناسخ صفحة بيضاء كي يعود لها فيمـا بعـد على ما يبدو. لقد قمنا بإصلاح هذا الارتباك، وأرجعنا كلَّ مادة إلى بابها الصحيح. لذلك ينتهي هنـا الترقيم، وهو [٩٤أ]، وينتقل إلى [٩٤ب]، ثم نعود له فيما بعد في الباب الثالث والسبعين.

(٢) وردت: القطعة.

ولإسحاق المَوْصليّ فيها :

ونَباطيّــــةٍ بلَحْــــمِ دجــــاجِ ... في نقـــاءٍ كأنـــه لـــونُ عـــاجِ

أكلُهـــا في الـــشتاء أنفـــعُ عنـــدي ... يوم قـــرٍّ تـــلفـى من الـسِّـكْبـاجِ

[٩٤ب] دُهْنُها فوقهـا يعـومُ إذا مـا ... لَحَظَتْهـــا العيـــونُ كالأمـــواجِ

فهـــي كالبـــدرِ في الـصباح إذا مـا ... لاحَ في منـــزلٍ مـــن الأبـــراجِ

وبهـا البَـيْضُ كـالنّجومِ تــراءتْ ... تتجـــلّى في ظُلمـــةٍ وديـــاجي

بمحّـه في البيـاضِ إنْ قـيس حـسناً ... كخلـــوقٍ مُـصَـرَّحٍ في زجـــاجِ

وكـــأنّ الجُـــبن إذا لاحَ فيهـــا ... نَظْـمُ درٍّ يلـوحُ مـن فـوق تـاجِ(١)

---

(١) بعدها مباشرة في الأصل: نرجسية أخرى غاية. وهي من مواد الباب الثالث والسبعين. وصفتها تشبه صفة النرجسية العونية الواردة في بداية ذلك الباب، تمام الـشَّبَه. لـذا، نعتقـد أنهـا مكـررة؛ فتجاوَزْنا عنها. وسـنعود إلى ورقـة [٩٤أ] ثـم نكمـل مـواد هـذا البـاب المرتبـك، وفقـاً لـسياقه الصحيح.

# الباب الثالث والسَّبعون

# في[1] عَمَل النَّرْجسيّات الصَّيْفيّات والشتويّات

### نَرْجسيّة عونيّة

يُشرَّح اللَّحْم، ويُقطَّع قِطعاً ليست بالصِّغار مع شَحْم. ويُطبخ بخضرة[2] بَصَل صحيح[3]، أو كُرّاث نَبَطيّ صحيح أيضاً - يُجعل في أعلى اللَّحْم - ومِلْح وزَيْت [٩٤أ] وقطعة دارْصيني وخُولِنْجان مَشْدوخَيْن[4]. ويُطيَّب بكُزْبَرة يابسة. ومَن أحبَّ، زاد فيها شيئاً من كَمُّون يَسيراً، وفَقَصَ عليه بيضاً عيوناً[5] [حتى يملأ][6] وجه القِدْر. ويكون مِقْلَى حَجَراً[7]. ويُقدَّم بحالِهِ في طَبَق خيزران[8]. ويُغرس[9] في صُفرة كلِّ بيضة طاقة سَذاب. ويُلبس المِقْلى رقاقة مُقوَّرة الوَسَط على قَدْر سعته لتغطّي سَوادَ ظاهرِهِ، إذا قُدِّم على المائدة.

### صِفَة نَرْجسيّة أخرى

وتعمل أيضاً على هذه الصِّفة جُبناً مقطَّعاً[10]، وباقلّى مَنْبوتاً[11]. وتفقص عليه[12] بَيْضاً عيوناً[13]. ثم تشوّش بالدّكشاب حتّى يختلط المُخّ بعضه مع

---

(١) من هـ.
(٢) الأصل: بخضر.
(٣) من هـ.
(٤) هـ: مشدوخ.
(٥) هـ: بيض عيون.
(٦) هـ: على.
(٧) هـ: مقلى حجر.
(٨) من هـ.
(٩) هـ: بغرز.
(١٠) هـ: جبن مقطع.
(١١) هـ: منبوت.
(١٢) هـ: عليها.
(١٣) هـ: بيض عيون.

بعض[1]، وتغمّ رأس المِقْلى، ثم تُخرج الجُبن من خلاله، ويُقطَّع فوقَه ويُزيَّن بلَقانق[2] وسَنْبوسَج ورُقاق مقلوّ. وهذا[3] يُطيَّب بفراخ وفَراريج معها بغير لُحوم[4] مجموعة[5].

(١) هـ: ببعض.
(٢) هـ: بنقانق.
(٣) هـ: وهذه هي.
(٤) الأصل: لحم.
(٥) هـ: ومجموعه. وبعدها، ونتيجة للارتباك الشديد في هذا الباب، وردت صفة (نرجسية أخرى غاية)، لكنها جاءت تكراراً لصفة (نرجسية عونية) المذكورة أعلاه. لذا، آثرنا حذفها.

# الباب الرابع والسَّبعون
# في عَمَل المَغْمومات السَّواذج و[1] المُخَلّلات

## صِفَة مَغْمومة طيّبة[2] لإسحاق بن إبراهيم المَوْصليّ[3]

يُؤخذ لَحْم سَمين، فيُقطَّع أرقّ ما يمكن[4]. ويُؤخذ بَصَل مُدوَّر فيُقطَّع رقاقاً[5] مثل الدَّراهم. وتُؤخذ بُرْمة نظيفة، فيُبْسط ساف لَحْم، ويُلْقى عليه فلفل وكُزْبَرة وكَرَويا، ويُبْسط فوق ذلك بَصَل[6] مُقطَّع دراهم ساف[7]، وفوقَه[8] لَحْم وشَحْم[9] وأبْزار ومِلْح ساف[10]، [وفوق ذلك ساف][11] بَصَل، ويُغمّ[12] برغيف. ويُطبخ بنارٍ لَيِّنة حتّى يُدرك، وتقلبه في غَضارة، وتقدِّمه، إن شاء الله.

## صِفَة مَغْمومة أخرى

يُؤخذ فَرُّوجان سَمينان[13]، فيُفصَّلان [بعد تنظيفهما][14]، ويُجعلان في قِدْر. ويُجعل عليهما[15] من الكُزْبَرة اليابسة وزن[16] دِرْهَمَيْن [٩٥ب] ومن الفلفل والخُولِنْجان والزَّنْجَبيل المَسْحوق من كلِّ واحدٍ رُبْع[17] درهم، ومن الدّارْصيني المَدْقوق[18] درهم. ثم يُؤخذ من الخلّ ثلثي[19] رِطْل، ومن ماء[20] البَصَل رِطْل، [ومن

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) من هـ.
(٣) من هـ.
(٤) هـ: يقدر عليه.
(٥) الأصل: رقاق.
(٦) هـ: البصل.
(٧) هـ: وساف.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) من هـ.
(١٠) هـ: وساف.
(١١) ساقط في هـ.
(١٢) الأصل: يغمم.
(١٣) هـ: فروجين سمينين.
(١٤) ساقط في هـ.
(١٥) الأصل: عليها.
(١٦) من هـ.
(١٧) هـ: نصف.
(١٨) هـ: المسحوق.
(١٩) هـ: ثلث.
(٢٠) من هـ.

الكُزْبَرة الرَّطْبة أوقيّة، ومن الزَّيْت نِصْف رِطْل][1]. فيُخلط جميعُ ذلـك، ويُـصبّ في القِدْرِ، ثم يُطبق عليها رغيف، وتُجعل على الجَمْر حتّـى تُـدرك. ثـم تُرفـع عـن النّار، وتُترك حتّى تسكن. وإن شُرِّح الفَرُّوجان تشريحاً رقيقاً، كان ذلك أبلـغ [في طيب اللَّوْن][2]، إن شاء الله.

## صِفَة[3] مَغْمومة[4] خُراسانيّة

يُقطَّـع البَـصَل المُـدوَّر أمثـال الـدَّراهم، ويُـشرَّح اللَّحْـم رقيقـاً، [ويُغـسل نظيفاً][5]، ويُصبّ أوّلاً في القِدْر زَيْت صالح، ويُطرح ساف لَحْم، وسـاف بَـصَل. وتُؤخذ غَضارة، فتصبّ فيها مِغْرفتَيْن من الخـلِّ الحـامِض[6]، ومثلـه مـاء كـامَخ. وألْقِ معه كُزْبَرة يابسة، وفلفل، وكَمُّون، وكَرَويا. ويُصبّ في القِدْر. ويُغمّ برغيف حتّى ينضج. ولا يُحرَّك. ثم يُقلب إلى غَضارة ويُقدَّم[7]، إن شاء الله[8].

## صِفَة مَغْمومة [من نُسْخَة أبي سَمين][9]

يُؤخذ فَرُّوجان كَسْكَرِيّان[10] [بعد تنظيفهما][11]، فيُفصَّلان، ويُجعـلان في قِدْر. ويُجعل علـيهما قليـل[12] كُزْبَـــرة يابسة[13]، ومـن الفلفـل والـدّارْفُلْفُل والخُولِنْجان والزَّنْجَبيل المَسْحوق من كلِّ واحـدٍ دانـق[14]، ومـن الدّارْصـيني

---

(1) ساقط في هـ.
(2) هـ: وأطيب في طعم اللون.
(3) ساقطة في هـ.
(4) بعدها في هـ: أخرى.
(5) ساقط في هـ.
(6) هـ: خل الخمر.
(7) ساقطة في هـ.
(8) من هـ.
(9) في هـ: أخرى لأبي سمين.
(10) قال ياقوت: كَسْكَر: كورة واسعة بين البصرة والكوفة، قصبتها واسط. تُنسب إليها الفَراريج الكَسْكَرية، لأنها تكثر بها جداً، رأيتها أنا، تُباع فيها أربعة وعشرون فَرُّوجاً كباراً بـدَرْهَم واحد. معجم البلدان، ج٤، ص٤٦١.
(11) ساقط في هـ.
(12) هـ: من.
(13) هـ: الكسبرة اليابسة. وبعدها: وزن درهم.
(14) هـ: نصف درهم.

المَسْحوق نِصْف[١] دِرْهَم. ثم يُؤخذ من الخَلّ نِـصْف[٢] رِطْل، ومن البَـصَل مثلـه[٣]، ومن الكُزْبَـرة الرَّطْبة أوقيّة[٤]، ومن المُرِّي النَـبَطيّ المَعْروف[٥] بالتـاني[٦] أوقيّتَـيْن[٧]، ومن الزَّيْـت العذب ثلث[٨] رِطْل فيُخلط الجميع[٩]، ويُصبُّ[١٠] في القِدْرِ، ثم يُطبـق عليها رغيف[١١]، ويُجعل على الجَمْر حتّى ينضج[١٢]. ثم يُرفع عـن[١٣] النّـار، ويُـترك حتى يسكن. وإنْ شُرِّح الفَرُّوجان تشريحاً [غير رقيق][١٤] [٩٦أ] كان أبلغ في طعـم اللَّوْن، إن شاء الله.

## صِفَة[١٥] مَغْمومة بِهِلْيَوْن لابن المهديّ

يُؤخذ الهِلْيَون الغضّ، فيُسْلق سَلْقةً خفيفةً، ويُقطَّع صِغاراً، ويُعزل. ويُؤخذ اللَّحْم فيُقطَّع صِغاراً، ثم يُؤخذ شَحْم الـدَّجاج وقوانِـصُها وكُبودُهـا، فتُطـرح في القِدْرِ - بعد أن تُنظَّف - إلّا[١٦] الكَبِد، فإنّها[١٧] تُلقى آخر شيء - ويُصبُّ عليها زَيْت مَغسول، وحِمَّص مَرْضوض، ومِلْح مَسْحوق[١٨]، وبياض بَصَل[١٩]، وكُزْبَرة رَطْبة، وكُرّاث، جميعه[٢٠] مُقطَّع. ويُـصبُّ عليـه مـن المـاء [أقـلّ ممّـا][٢١] يَغْمُـره. ويُقلى[٢٢] حتّى ينضج، فإذا نَضَجَ، طُرِحَ الهِلْيَون فيهـا مـع جَـوْز مَـدْقوق، وجُـبن مَدْقوق، وزَيْتون مقشر من نواه، ويُطرح فيه كُزْبَرة يابسة، وفلفل. ويُؤخـذ بَـيْض

---

(١) هـ: وزن.
(٢) هـ: نحو ثلث.
(٣) هـ: نحو رطل.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) هـ: الذي يعرف.
(٦) للمُرّي أصناف، أقواهـا النَّـبَطي. ابـن البيطـار، الجـامع، ج٤، ص٤٣٦.
(٧) هـ: أوقيه.
(٨) هـ: نصف.
(٩) الأصل: فيخلطان جميعا.
(١٠) الأصل: يصبا، وساقطة في هـ.
(١١) هـ: عليه رغيفا.
(١٢) هـ: يدرك.
(١٣) الأصل: عنه، هـ: على.
(١٤) ساقط في هـ.
(١٥) ساقط في هـ.
(١٦) الأصل: غير.
(١٧) هـ: فانه.
(١٨) هـ: مسوى.
(١٩) هـ: البصل.
(٢٠) هـ: كل ذلك.
(٢١) مطموس في هـ.
(٢٢) هـ: يغلى.

فيُكسر في غَضارة، ويُطرح فيه[1] أيضاً فلفل، وكُزْبَرة، ويُضرب ضَرْباً جيّداً. وتكون قد طرحتَ فيها قبلَ البَيْضَ، الجُبن والزَّيْتون. ثم تصبّ فيها البَيْض وتُحرّك. ويُصبُّ أيضاً فيها شيءٌ من مُرّي، وتطبخها حتّى تنشف. ثم خذْ رغيفاً وقوِّر حَوالَيْه على قَدْرِ القِدْر، واقْلِهِ في مِقْلى بزَيْت على حِدة، ثم اجعله فوقَ اللَّحْم الذي في القِدْر مع أبْزاره. فإذا أردتَ أنْ تغرفها، فاغْرفها فوقَ ذلك[2] الرّغيف. وقدِّمها، إن شاء الله.

وقال ابن المهديّ في صِفَةِ مَغْمومة:

مَن كان يُعجبُهُ لونٌ على قَرَمٍ ... من الحبوبِ فما بالخلِّ يُعجِبُني

إنّي إذا ما أناسٌ[3] كان مَطَعمُهُم ... ما قد يَضرُّ من الألْوان في الزمنِ

فإنني أبْتغي في الحَرِّ مجتهداً[4] ... من الطَّعام الذي لا شكّ ينفعني

ما كان بالخلّ مَعْمولاً سُررتُ به ... وما سواه من الألْوان يحزنني

إن الصَّنيعةَ للسِّكْباج تُعجُبُني ... كعجب ذي أدبٍ بالفِقْهِ والسُّنَنِ

[٩٦ب] والحِصْرِميّة جداً فهي تنفعني ... نفعَ السُّلاقة للأعضاءِ والبَدَن[5]

وللمَضيرة لونٌ قد أُسرُّ به ... لله عزّتها من منظِرٍ حَسَنِ

وللتي أشتهيها موقعٌ عجبٌ ... عندي اشتياقَ[6] سَهْرانٍ إلى الوَسَنِ

فرحانة لا أزالُ الدَّهْرَ أطلبها ... من الطُّهاةِ فأعطي[7] غايةَ[8] الثمنِ

---

(١) هـ: فيها.
(٢) هـ: تلك.
(٣) الأصل: اناسا.
(٤) هـ: والصرد.
(٥) هـ: السلافة للاعضا والدن.
(٦) الأصل: اشتياقي. وهذا الشطر في هـ: كما اشتاق عطشان إلى المزن.
(٧) هـ: واعطي.
(٨) ساقطة في هـ.

إذا أُديــرت بقِــدْرٍ ثــم عــادَ لهــا ... طـوقٌ مـن الخـلّ والأبْـزار في قـرنِ

وأركبـت[١] سـاف لَحْـمٍ فـوقَ ألْيتِـهِ ... وساف مـن بَـصَلٍ حُلـوٍ ومـن تمـنِ

وسـاف بـاذنج قـد قَـشَّرْتَ أوْجُهَـهُ ... مُقطَّعــاً في مثــال الــدِّرْهَمِ الحَـسَنِ

وإنْ جَعَلْـتَ سـوى باذنجهـا جَـزَراً ... جاءتك في غايةِ التَّطْيِيب[٢] والَبَننِ[٣]

واصبب عليها[٤] من المري العتيق [وما ... قطعتَ من كزبرٍ رَطْبٍ][٥] من الغـصنِ

حتّـى إذا كملـت في قِـدْرِها وغَلَـتْ ... أطبقتَ من فوقها قرصاً مـن الفـرنِ

وشـلتها فـوقَ نـارٍ بعـد وقـدتها[٦] ... ومُكِّنت[٧] من لهيبِ النّار والـدُّهْن[٨]

حتّى إذا نضجت أرْخَتْ دسومتها[٩] ... أقلَبْتهــا في إنــاءٍ واســعِ البَــدَن

فهــذه عنــدكم مغمومــة حزنــت ... لكنهــا مــا رأت يومــاً مــن الحـزنِ

فرحانة تُفرح الجيعان إنْ بـدرت[١٠] ... في صَحْفةٍ كمثـالِ البـدرِ في الـدَّجَنِ

---

(١) هـ: ركبت.
(٢) الأصل: التطيب.
(٣) البَنَّة: الريح الطيبة كرائحة التفاح أو السفرجل ونحوهما. ابن منظور، لسان العرب، ج١٣، ص٥٨ (بنن).
(٤) الأصل: عليه.
(٥) هـ: أو الملح الاندراني مقطوفا.
(٦) هـ: وقدته.
(٧) هـ: بكيت.
(٨) هـ: بالدهن.
(٩) هـ: دسايمها.
(١٠) هـ: برزت.

# الباب الخامس والسَّبعون
# في[1] عَمَلِ المُلَهْوَجات[2] من اللُّحوم المُعَجَّلات[3]

## مُلَهْوَجة كانت تُعمل للرَّشيد كثيراً

يُؤخذ اللَّحْم، فيُقطَّع صِغاراً، ويُجعل في قِدْر. ويُصبُّ عليه زَيْت وبَصَل وكُزْبَرة رَطْبَة وسَذاب وكُرّاث مُقطَّع. ويُغلى حتّى يحمرَّ، ثم يُسقى كُزْبَرة يابسة وكَرَويا وفلفل وشيئاً من مُرّي وقليل خلّ ودارْصيني وخُولِنْجان. فإذا فرغت، فانضحْ عليها شيئاً من العسل، وقطِّع عليها كُزْبَرة رَطْبة، وقدِّمها.

## مُلَهْوَجة أخرى

يُؤخذ لَحْم حَمَل صغير، فيُشرَّح، ويُنظَّف، ويُجعل في قِدْر، ويُصبُّ عليه زَيْت وحِمَّص مَرْضوض ودارْصيني ومِلْح وقليل ماء، ويُغلى. فإذا نَضَجَ، صُبّ عليه ماء حِصْرِم، مِقْدار مِغْرفتَيْن ممْزوج بشيء من مُرّي. فإذا نَضَجَتْ، بُزِّرت بفلفل وكَرَويا، ووزن درهمين سُنْبُل وقَرَنْفُل مَسْحوقَيْن، وقَطِّع عليها سَذاب، واغرفها.

---

(١) من هـ.

(٢) الطَّعام المُلَهْوَج: الذي لم ينضج تماماً، وتَلَهْوَجَ الشيءَ: تعجّلَه. لسان العرب، ج٢، ص٣٦٠ (لهج).

(٣) هـ: لحوم العجلات. وهذا الباب كلّه ساقط – ما عدا عنوانه – في هـ. ومكانه فراغ مما يعني أن الناسخ كان ينوي الرجوع لتثبيته. أما في نسخة الأصل، فإن الناسخ كتب العنوان فقط، ثم أردفه بالباب السادس والسبعين، ثم أكمله ناسخ آخر في ورقةٍ دُسَّت بين أوراق الكتاب، مختلفة عنه شكلاً وخطاً وأسلوباً. وقد قمنا بإصلاح هذا الارتباك الحاصل في الترتيب.

[٩٧ب] **مُلَهْوَجة أخرى**

يُؤخذ لَحْم جدي سَمين، فيُشرَّح، ويُجعل في قِدْر. ويُجعل عليه شَحْم دَجاج وزَيْت وقطعة خُولِنْجان ومِلْح وماء البَصَل وماء الكُزْبَرة. وتُغلى نعمّا ويُجعل فيها من ماء التُّفّاح الشامي مَمْزوج بخلّ خَمْر حاذق قَدْرَ مِغْرفتَيْن، وشيء من حِمَّص مَرْضوض. فإذا نَضَجَتْ بُزِّرَت بفلفل وكُزْبَرة وكَرَويا ووزن نِصْف دِرْهم قَرَنْفُل مَسْحوق.

وأنشد أبو القاسم بن المذبوح في مُلَهْوَجة:

إنْ أجْدَبَ الناسُ لم تجدب مكارِمُهُ ... والعيشُ راتعُه والسَّيفُ مسلولُ

قبّ سمان على أكتافها قلل ... كأنها لها في آبائها فيلُ

غدا بها علينا طاهٍ يُلَهْوِجُها ... وأطيبُ الأكل تَرْويحٌ وتَعْجيلُ

والخَمْرُ صافيةٌ صِرْفٌ مَعَتَّقةٌ ... والنَّفسُ طيّبةٌ والكيسُ مَحْلولُ

وأنشد أبو عمر الشيال الأعْرابيّ:

مُلَهْوَجاتٌ من لُحوم الخشفِ ... في لَحْم جَنْبَيْه وبعض الكتفِ

لقيته ما بينهم من خُلف ... يزهون بالحذق وطيب الكفِّ

كالشمس لاحت من وراء السجف ... أشبه شيء بمذاقِ الرَّشفِ

أطيب عندي من لقاء الزحفِ ... ومن قتالِ الألفِ بعدَ الألفِ

لَهْوَجَها الطّاهون يومَ نِصْف ... جاءوا بها رجراجةً لتكفي

تزيلُ ما بي من أذىً وضعفِ ... مُلَهْوَجات مَعْ نبيذٍ صِرْفِ

## [٩٨أ] الباب السادس والسَّبعون
## في عَمَل البَصَليّات والهاشميّات

### بَصَليّة للمُعْتَمِد

تأخذ لَحْم الضِّلْع والفخذ شرائح[١]، فتقطِّعها صِغاراً على مثال الأصابع، [٩٧أ] وتُطرح في الماء البارد، [لأنّ الماءَ الباردَ يُخرج الدَّم الوَسخ، والحارّ يقبضه فيه][٢]. ثم تخرجه منه[٣]، وتطرحه في ماءٍ آخر، ويكون معه شَحْم كثير مَدْقوق. فإنْ[٤] أحببتَ أنْ تطرحَ فيه خُولِنْجان ودارْصيني[٥] فافعلْ. ويحتاج اللَّحْم[٦] إلى مثل ثلثه بَصَلاً مُقَطَّعاً[٧]. فإنْ كان أيّام القَرْع، قطّعته على مثال[٨] اللَّحْم. فإذا غلى اللَّحْم غليةً، طرحتَ عليه البَصَل والقَرْع، وتصبّ[٩] على اللَّحْم قليلَ ماءٍ في الأول[١٠]. فإذا نشفت[١١] القِدْرُ الماءَ، سقيته مُرّياً وأبْزاراً يابساً مثل[١٢] فلفل[١٣]، ودارْصيني، وكُزْبَرة يابسة، وكَمُّون، ومِغْرفة خلّ، وشيء من سَذاب.

### بَصَليّة للواثق

يُقطَّع اللَّحْم طوالاً، وتَطرح عليه كُزْبَرة رَطْبة وبَصَل وزَيْت طيّب[١٤]. فإذا نَضَجَ[١٥] سقيتَه فلفلاً وكُزْبَرة وكَمُّوناً[١٦]. ثم تقطِّع شيئاً من كُرّاث البَقْل، ثم تلقيه في ذلك اللَّحْم، ثم دَعْها تهدى على النّار ساعةً. واغْرفها، وقَدِّمها، إن شاء الله[١٧].

---

(١) من هـ.
(٢) من هـ.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هـ: وان.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) هـ: بصل مقطع.
(٨) الأصل: مقدار.
(٩) هـ: تصبب.
(١٠) هـ: أول الأمر.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) هـ: وفلفلا.
(١٤) هـ: أنفاق.
(١٥) هـ: لحق.
(١٦) هـ: كمون.
(١٧) من هـ.

## بَصَليّة كانت تُعمل للمأمون

تأخذ من لَحْم الضلع والفخذ شرائح[١] ما تقطِّعها[٢] صِغاراً على مِقْدار الأصابع[٣]، ويُطرح في الماء البارد[٤] ساعةً، ثم تخرجه [بعد نظافته][٥]. ويكون معه شَحْم كثير مَدْقوق ودارْصيني وخُولِنْجان وحِمَّص مَرْضوض مَبْلول من قبل. ثم تأخذ من البَصَل[٦] بمِقْدار نِصْف اللَّحْم، فتُقطِّعه صغاراً. فإنْ كان أيّام الخَسّ[٧]، قطَّعتَ معه[٨] [أُصول الخَسّ مثل الدَّراهم، وصبرتَ عليه إلى نُضْجِهِ][٩]، ثم تصبّ[١٠] عليه قليل ماوَرْد. [فإن كان قد نشف الماء فسقّه][١١] مُرّياً [وأبْزاراً يابساً][١٢] مثل الكُزْبَرة والفلفل والدّارْصيني والكَمُّون، ومِغْرفة [ماء حِصْرِم][١٣] وسَذاب. وأخرج[١٤] من تحته النّار حتّى يَنْعَقِد اللَّحْم[١٥] [٩٨ب] على الفحم. واطرحْ عليه باقة نَعْنَع في وَسَط القِدْر. [فإذا هدت][١٦]، فاغْرفها[١٧]، إن شاء الله.

## بَصَليّة[١٨] أخرى

يُؤخذ من لَحْم الضِّلْع وأُصول الأفخاذ والألْية مُقَطَّع[١٩] صِغاراً[٢٠]، [ويُغسل نظيفاً، ويُطرح في القِدْر بعد سَلْقه. ونزِّل عليه][٢١] كُزْبَرة رَطْبة وسَذاب مُقطَّعَيْن[٢٢]، وعود دارْصيني، وعود[٢٣] خُولِنْجان. فإذا حَمِيَ[٢٤]، ألْقِ عليه[٢٥] مِغْرفة دُهْن[٢٦]

---

(١) من هـ.
(٢) الأصل: تقطعه.
(٣) هـ: اصبع اصبع.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) هـ: وتلقيه في آخر.
(٦) هـ: بصل.
(٧) هـ: القرع.
(٨) هـ: فيه.
(٩) هـ: من القرع.
(١٠) هـ: وصب.
(١١) هـ: فإذا نشفت الما سقيته.
(١٢) هـ: وأبازير يابسة.
(١٣) هـ: خل.
(١٤) هـ: فاخرج.
(١٥) ساقطة في هـ.
(١٦) ساقط في هـ.
(١٧) هـ: واغرقها.
(١٨) الأصل: بصيلة، وقبلها في هـ: صفة.
(١٩) الأصل: مقطعا.
(٢٠) هـ: صغار صغار.
(٢١) ساقط في هـ.
(٢٢) الأصل: مقطوعات. وبعدها في هـ:أيضاً.
(٢٣) من هـ.
(٢٤) هـ: غلى.
(٢٥) هـ: فيه.
(٢٦) هـ: من شحم.

الدَّجاج المُصفّى[1]، أو شَحْم الكُلى. [فإذا تقلّى بأبْزار، صُبَّ عليه مَرَقَة سَلْقِهِ، وطُـرِح من بَياض البَصَل المُرَوَّس مثل اللَّحْم ثلاث كُرات، ثم تغطّي القِدْر، وتوقـد تحتـه بنارٍ لَيِّنة. وتكون المرقة وَقْتَ طَرْح البَصَل دون غَمْرِهِ. فإذا نَضَجَ البَصَل وانْهرى، قلّ[2] النّار واطرحْ تحتها فَحْماً قويّاً، ودعْها تنعقـد عـلى الجَمْـر إلى أنْ تـصيرَ مثـل الفالوذجة حلاوةً وانعقاداً][3]. فاطرحْ فيها[4] [نِصْف دِرْهم زَعْفَراناً][5]، و[6]مـن الأبْزار رائحة[7] فلفل، ودارْصـيني، وسُـنْبُل، وقَرَنْفُـل [مـن كـلٍّ واحـدٍ نِـصْف دانق][8]، وكُزْبَرة يابسة [وقَضْبة نَعْنَع][9]، وقـوِّم طَعْمَهـا[10] بـالمِلْح. واتركهـا[11] على النّار [تهدأ. فإنْ جـاءت رقيقـةً][12]، فاعقـد[13] رأسـها بلُبـابٍ مـن[14] خبـزٍ سَميذ، أو[15] بلَوْزٍ مَدْقوق مَقْشور[16]، أو بجَوْزٍ مَدْقوق ناعماً[17]. ورشّ[18] عليـه قليل ماوَرْد، وغطّها[19]. [ثم اغرفها مع خيارٍ مُقشر][20].

(١) من هـ.
(٢) قلّ: رفع، علا. ابن منظور، لسان العرب، ج١١، ص٥٦٦ (قلل).
(٣) ساقط في هـ.
(٤) هـ: واجعل فيه.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) ساقط في هـ.
(٩) من هـ.
(١٠) هـ: طعمه.
(١١) في النسختين: اتركه.
(١٢) هـ: فإذا هذا.
(١٣) هـ: عقد.
(١٤) ساقطة في هـ.
(١٥) هـ: و.
(١٦) ساقطة في هـ.
(١٧) ساقطة في هـ.
(١٨) هـ: فرش.
(١٩) هـ: غطيها.
(٢٠) هـ: يقطع عليها سذابا إن شاء الله.

## الباب السّابع والسَّبعون
## في عَمَل الجَزُوريّات والبنيات

### صفة جَزوريّة بلَحْم[1] جَزور

تأخذ[2] من أطايب لَحْم الجَزور، فتُقطِّعه بالطّول على مِقْدار ما تقطع القلايا، وتقطع من السَّنام مثل ذلك. ثم تأخذ بَصَلاً فتُقطِّعه صغاراً، وتسحقه حتّى لا يستبين، وتغسل قِدْراً وتنظّفها. [٩٩أ] وتلقي اللَّحْم فيها بلا سَنام. ثم توقد تحتها ولا تجعل فيها بُنّاً ولا خَلّاً إلّا اللَّحْم وحده. فإذا علمتَ أنَّ اللَّحْم قد أرخى الماء[3]، ولم يبقَ فيه شيء من ماء، فألْقِ في القِدْر البَصَل المَسْحوق، وشيئاً من مِلْح. وألْقِ السَّنام، ثم اقْلِهِ أبداً حتّى يطيب، ويُرخي[4] دُهْنه[5]. ثم ألْقِ فيه أبْزارَه و خَلّاً[6] وماء كامَخ وفلفل وكُزْبَرة وكَرَويا. فإذا غَلى وهدأ، فأنْزله[7]، واغرفه، إن شاء الله.

### صِفَة[8] جَزوريّة أخرى

تعمل على هذه الصِّفة التي تَقَدَّمتْ، وألْقِ فيها بدل ماء[9] كامَخ [بُنّاً وشيئاً][10] من رازيانج[11] مَدْقوق وخلّ وجميع الأبْزار وكلّ ما في الأوّل من العمل، وتجعل فيها شيئاً من زَعْفَران، إن شاء الله[12].

---

(١) هـ: من. والجزور: الناقة. ابن منظور، لسان العرب، ج٤، ص١٣٤ (جزر).
(٢) هـ: يؤخذ.
(٣) بعدها في هـ: ورجع نشفه.
(٤) هـ: السنام.
(٥) هـ: ودكه.
(٦) هـ: ابزارا وخل.
(٧) هـ: فاتركه.
(٨) من هـ.
(٩) هـ: الما.
(١٠) هـ: بن وشى.
(١١) هو الأنيسُون أو الشمار (الحبة الحلوة). ابن البيطار، الجامع، ج٢، ص٤٢٨؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٣٨٨.
(١٢) من هـ.

## صِفَة[١] جَزوريّة أخرى

تُقطِّع اللَّحْم أمثال الأصابع، وكبد، وسنام، وتجعله[٢] في بُرْمةٍ. وقطِّع فيه كُزْبَـرة رَطْبة وبَصَلاً[٣]. [وتنزل فيه قليل][٤] فلفل ومِلْحاً وزَيْتاً[٥] وسكّرتين مـدقوقين[٦]. ثـم أوْقد تحت القِدْر النّار[٧]، وحرِّك[٨] اللَّحْم حتّى ينضج، وصُبّ عليه من الماء مـا يكفـي لِقَلْيِهِ[٩]. ثم أوْقد تحتَ القِدْر حتّى تغلي. [ثم خذ حِمَّصاً مَدْقوقاً، فألْقِه فيها، ثم حرِّكـه. فإذا نَضَجَ، فذق القِدْر، فإن اشـتهت الملوحـة، فاجعـلْ فيهـا مُرّيـاً وحرِّكهـا][١٠]. ثـم قطِّع[١١] بَصَلاً، فاطرحه[١٢]، وأوْقد [تحت القِدْر][١٣] حتّى ينضج البَصَل. واطرح فيهـا يسير[١٤] فلفل وكُزْبَرة يابسة وكَمُّون[١٥]. فإذا [كَمُـلَ نُـضْجُها][١٦]، فاجعـلْ فيهـا مـاءً حارّاً[١٧]، وقطِّع[١٨] فيها كُزْبَرة رَطْبة وسَذاباً، [واطرحه فيها][١٩]. وألْقِ فيها شـيئاً مـن سَمْن. ثم ارفع القِدْر عن[٢٠] النّار، إن شاء الله.

## صِفَة جَزوريّة من لَـحْم غنم لابن المهديّ

يُؤخذ من أطايب لَحْم[٢١] الجَـزور أرْبَعـة أرْطـال، ورِطْـل كبـد، ورِطْـل[٢٢] سَنام. ثم تُقطِّع [٩٩ب] الجميعَ قِطَعـاً مـستطيلةً دقاقـاً[٢٣]. [ولا تخلـط][٢٤]. ثـم

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) هـ: فتجعله.
(٣) هـ: بصل.
(٤) هـ: وشيا من.
(٥) هـ: ملح وزيت.
(٦) من هـ.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) هـ: حول.
(٩) هـ: القليه.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) بعدها في هـ: فيها.
(١٢) هـ: صحاحا صغارا.
(١٣) من هـ.
(١٤) ساقطة في هـ.
(١٥) الأصل: كمونا.
(١٦) هـ: نضجت.
(١٧) هـ: حار.
(١٨) هـ: اقطع.
(١٩) ساقط في هـ.
(٢٠) هـ: على.
(٢١) ساقطة في هـ.
(٢٢) بعدها في هـ: من.
(٢٣) ساقطة في هـ.
(٢٤) من هـ.

تأخذ رِطْل بَصَل مُقطَّع، [فتصيِّره في][1] [قِدْرٍ بعد غسل الكلّ، وصُبّ عليه][2] ثلثي رِطْل زَيْت، ونِصْف رِطْل ماء، وثلاثة دَراهم مِلْحاً[3]. وتنزع رَغْوته، ثم تغطّيه حتّى ينشف الماء وماء اللَّحْم والبَصَل، واكشفه وحرِّكه. وألْقِ فيه السَّنام، وأدْمِن تحريكه حتّى يتقلّى اللَّحْم والسَّنام. ثم تُسَقِّه[4] رِطْل خلّ [جيّد، فإذا][5] نَضَج اللَّحْم، فألْقِ الكَبِد، وحرِّك القِدْر، وألْقِ فيها سَذاباً مُقَطَّعاً[6] دِرْهَمَيْن[7]، وحرِّكها[8] حتى تظهر رائحته، [ثم تتعهد بنضح الماء حتّى يلين اللَّحْم. ثم تلقي فيه نِصْف رِطْل بَصَل مَسْحوق برُبْع رِطْل كُزْبَرة، ويُحرَّك][9]. وسقِّه[10] رُبْع رِطْل مُرّياً[11]، وفلفل[12] [وكَرَويا، وهَدِّها][13]. وإنْ[14] كانت بلَحْم غنم وألْية وكبد[15]، فإنه تقوم [الألية كالسَّنام][16].

## جَزورية لعُبادة، غَنَميّ[17]

يُؤخذ اللَّحْم الرَّخْص السَّمين، فيُقطَّع صِغاراً، ويُجعل في قِدْر بعد [غَسْلها نظيفاً][18]، وتصبّ عليه زَيْت عذب، ومِلْح، وقليل ماء، ويُقلى حتى يقارِبَ النُّضْج. ثم تجعل فيه بَياض البَصَل مُقطَّعاً[19]، وباذنجان لطاف مُقطَّع شبه

---

(١) هـ: فتصير فيها.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) هـ: ملح.
(٤) هـ: تسقيه.
(٥) هـ: وصب اخره.
(٦) هـ: سذاب مقطع.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) هـ: تحرك.
(٩) من هـ.
(١٠) هـ: سقى.
(١١) هـ: مرى.
(١٢) هـ: وأربعه دراهم فلفل.
(١٣) هـ: وتترك.
(١٤) هـ: فان.
(١٥) ساقطة في هـ.
(١٦) هـ: مقام السنام.
(١٧) هذا العنوان في هـ: قلية من لحم غنم لعبادة.
(١٨) ساقط في هـ. (١٩) هـ: مقطع.

الدَّراهم[١] قد نُقع بالماء[٢] والمِلْح. فإذا نَـضَجَ الباذنجـان، جُعـل فيهـا مـن الخـلّ مِغْرفتين. فإذا نَضَجَ الخلّ، جُعل فيها من بُنّ عتيق مُداف بشيء مـن المـرق، وبُـزِّر بالكُزْبَرة، والفلفل[٣]، وهَدِّها[٤]، وقَدِّمها، إن شاء الله.

## صِفَة جَزوريّة لأبي العباس[٥] بن الرشيد

يُقطَّع لَحْم الجزور، ويُجعل في قِدْر [بعد غَسْلها][٦]، وتلقي فيه مِلْح، وزَيْت أنْفاق[٧]، وبَصَل صِحاح، وكُرّاث رومـي، وجَـزَر[٨]، وكُـرّاث فـارسي، وباقـة[٩] كُزْبَرة رَطْبة. فإذا غَلَت البرمة، نزعتَ رَغْوتهـا. فـإذا نَـضَجَ اللَّحْـم، فـأخرج[١٠] البَصَل والكُرّاث الرّوميّ والفارسيّ والكُزْبَرة، ثم بَزِّرْهُ[١١] بفلفل ولَـوْز مَـدْقوق. واثرد[١٢] لهـا ثريـدة، وصُـبّ[١٣] عليهـا شـيئاً[١٤] مـن زَيْـت طيّـب[١٥]، واغْرفهـا وقَدِّمها[١٦]، إن شاء الله[١٧].

---

(١) هـ: شبها بالدراهم.
(٢) هـ: انقع في الما.
(٣) في الأصل: كزبرة وفلفل.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) في النسختين: لعباس. والأصح ما أثبتناه. وهو أحد أبناء الخليفة هارون الرشيد، لكنه ليس المأمون المكنّى بأبي العباس أيضاً. انظر: الأصفهاني، الأغاني، ج٢٢، ص٢٠٩؛ القضاعي، عيون المعارف، ص٢٠٤؛ القفطي، إخبار العلماء، ص٢٥٠؛ ابن أبي أصيبعة، عيون الأنباء، ص٢٢١، ص٢٢٧.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) من هـ.
(٨) هـ: جرمه.
(٩) هـ: جرمه.
(١٠) هـ: اخرج.
(١١) هـ: بزرت.
(١٢) هـ: تثرد.
(١٣) هـ: تصب.
(١٤) هـ: شى.
(١٥) هـ: أنفاق.
(١٦) هـ: تغرف وتقدم.
(١٧) ساقطة في هـ.

## [١٠٠أ] الباب الثامن والسَّبعون
## في عَمَل المَقْلوبات واللَّحوم المَـدْقوقات

**صِفَة مَدْقوقةٍ[١] طَريفةٍ ظَريفة[٢]، يُعمل منها ثلاثة ألْوان، من نُسْخَة إسحاق بن الكِنْديّ**

يُؤخذ اللَّحْم، فيُدقّ في الحَجَر حتّى يصيرَ مثل المُخّ، ويُجعل[٣] في قِدْرٍ [نظيفةٍ قليلُ ماءٍ حتّى يغلي، ثم يُطرح عليه اللَّحْـم المَـدْقوق، وإذا غَـلى أخـذتَ رَغْوتـه، ثم][٤] صبّ[٥] عليه زَيْتاً فائقاً ومِلْحاً[٦] وبَياض البَصَل المُقطَّع، ثم يُلقى[٧] ويُحرَّك. وتلقي فيه كُزْبَرة يابسة مَدْقوقة[٨]، وفلفل، وحِمَّص مَبْلـول، وتطـرح عليـه [كـفّ من][٩] لَوْزٍ مقـشر مَـدْقوق[١٠] مَـسْحوق [مثـل المـخّ][١١]. وتـصبّ عليـه بَيـاض البَيْض. ويُترك حتّى يَجْمد، ويُغرف، إنْ شاء الله. فإنْ أردْتَها[١٢] مَـصْليةّ، طرحـتَ فيها في وقتِ إلْقاء[١٣] اللَّوْز مَصْل أبيض، وشيء من كَمُّون، ثم تَطرح البَـيْض[١٤] بعـد أنْ ينـضجَ المَـصْل. والتَّـدْبيرُ واحـدٌ. فـإنْ أردْتَهـا حِـصْرِميّة [أو سُـمّاقيّة أو لَيْمونيّة][١٥]، ألقيتَ فيها وَقْتَ طَرْح اللَّوْز ماءَ أحدِها[١٦] بقَدْرٍ[١٧] ما يكفيهـا، [ونَعْنَـع وبَقْلَة الحَمقاء- إنْ شئت -][١٨] وقثاء وخيار. فإذا نضجَ الجميعُ، ألْقِ فيها عود سَـذاب، والتَّدْبيرُ واحدٌ.

---

(١) هـ: مدققه.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) الأصل: يترك.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) هـ: ويصب.
(٦) هـ: زيت أنفاق وملح.
(٧) هـ: يغلي.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) الأصل: حليب.
(١٠) من هـ.
(١١) من هـ.
(١٢) هـ: اردت.
(١٣) الأصل: القي.
(١٤) بعدها في الأصل: وشيئا من كمون. ولعله سهوٌ من الناسخ؛ فحذفناه.
(١٥) ساقط في هـ.
(١٦) هـ: حصرم.
(١٧) ساقطة في هـ.
(١٨) هـ: وفرفحين وهو البقلة الحمقا.

## صِفَة[1] مَدْقوقة[2] أخرى

يُؤخذ اللَّحْم فيقُطَّع صِغاراً مثل الشَّحْم، ثم يُؤخذ أبْزار رَطْب وبَصَل وسَذاب، فيُقطَّع صغاراً، ثم يُدقُّ بسكّين حتّى يصيرَ مثل المَرْهم. ثم تأخذ دارْصيني وفلفل وكَرَويا وماء كامَخ و خَلّاً وزَيْتاً[3]، فترشّه[4] عليه. ويُعجن حتّى يختلط، وتصبّ عليه[5] نِصْف رِطْل ألْية مُذابة، وما أحببتَ من الفواكه اليابسة مثل الجَوْز واللَّوْز والفُسْتُق. وتضرب له [١٠٠ب] عشرَ بَيْضاتٍ في إناء، وتَصبّ عليه، فإنه يجيء مثل الفُرْنِيّة، وتُقدِّمها، إن شاء الله[6].

## مَدْقوقة[7] أخرى

يُؤخذ لَحْم حَوْليّ رَخْص [من الفخذ، فيُشرَّح، ويُدقّ ناعماً، وتلقي معه بَياض بَصَل مُقطَّع صغاراً، أو كُرّاث البَقْل مُقَطَّعاً، وأبْزار مثل كُزْبَرة وكَمُّون ودارْصيني مَدْقوق، ويُخلط الجميع في الحَجَر، ويُكبّب بزَيْت طيّب، ويُعزل في إناء. ثم تأخذ قِدْراً نظيفة، فتغلي فيها من الماء ما يغمر الكُبب، فإذا غَلى، فاطرحْ فيه المَدْقوق، وخذ رَغْوته][8]. ويُصبّ فيه[9] زَيْتٌ طيّب[10] وحِمَّص مَرْضوض مَنْقوع[11]، وبَصَل، وكُرّاث، وكُزْبَرة رَطْبة مُقَطَّعة. ويُغلى حتّى يقاربَ النُّضْج. [ويُؤخذ ثلاثون درهماً من لَوْزٍ مُقشر مَدْقوق مثل المخّ، فيُداف بماء، ويُطرح فيه،

(١) ساقطة في هـ.
(٢) هـ: مدققه.
(٣) هـ: خل وزيت.
(٤) هـ: فترش.
(٥) بعدها في هـ: ويغلي نصف غليه ثم خذ.
(٦) من هـ.
(٧) في النسختين: مدقفه.
(٨) هـ: فيقطع ثم يدق ويلقى في قدر.
(٩) هـ: عليه.
(١٠) بعدها في هـ: وملح مسحوق.
(١١) هـ: منقع.

ويُنزل فيه مِلْح بقَدْرِ حاجته][1]. وتَضْربْ له [عشرَ بَيْضاتٍ][2]، وتَصبّ عليه، ويُحرَّك تحريكاً[3] شديداً حتّى يختلطَ البَيْض مع اللَّحْم، [وتذرّ فيه][4] كُزْبَرة ورائحة[5] فلفل ودارْصيني[6]، ويُترك ساعةً[7] [حتّى يسكن، ويُغرف][8]، ويُقدَّم، إن شاء الله.

---

(١) ساقط في هـ.
(٢) هـ: بيض.
(٣) من هـ.
(٤) هـ: ويقطع عليه شى من سذاب.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) بعدها في هـ: وتصب عليه طلع سمساني.
(٧) من هـ.
(٨) هـ: وينزل عن النّار.

# الباب التاسع والسَّبعون
# في عَمَل العُجج المُدَوَّرات والمُخَلَّطات

## صِفَة عُجّةٍ بيضاء لأبي سَمين

تأخذ مِقْلى فتغسله نظيفاً. ثم تصبّ فيه أوقية من زَيْت عذب[١]، ثم تعمد إلى عشرِ بَيْضاتٍ فتفقصها في غَضارة، وتصبّ عليها[٢] ثلاث[٣] أواقي لَبَن حَليب، وتطرح فيها كفّ[٤] فُسْتُق ولَوْز وجَوْز مَدْقوق[٥] كلّه، ثم تضربه ضَرْباً جيّداً، ثم تصبّه في المِقْلى، حتّى إذا نضجَ الوجهُ الواحد قلبتَ الآخر، وأنزلتها مثل البُسر في [١٠١أ] غاية الجودة والطيبة، إن شاء الله[٦].

## صِفَة عُجّة ببَصَل[٧] أخضر[٨] حِرِّيف له أيضاً[٩]

يُؤخذ من البَصَل الحِرِّيف ثلاث باقات، فيُقطَّع صغاراً، ثم يُسْلق في قِدْرٍ بماء حتّى ينضج، ثم يُحوَّل[١٠] إلى مِقْلى وفيه زَيْت، فيُقلى به حتّى يَحمرَّ، ثم يُخرج إلى غَضارة نظيفةٍ. ويُعمد إلى عشرِ بَيْضاتٍ، فتُفقص[١١] عليه. وتُضرب[١٢] جيّداً، وتُصبّ في المِقْلى وهو يغلي بالزَّيْت، حتّى إذا احْمرَّ الوجهُ الواحد اقلب للآخر. [فإذا نضج][١٣]، قُرّبت[١٤] مع أُسْكُرَّجَة خلّ، إن شاء الله[١٥].

---

(١) هـ: أنْفاق.
(٢) هـ: عليه.
(٣) هـ: ثلثه.
(٤) بعدها في هـ: من.
(٥) هـ: مكسور.
(٦) من هـ.
(٧) هـ: بيضا.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) من هـ.
(١٠) هـ: يحمل.
(١١) هـ: فتفقسها.
(١٢) هـ: تضربها.
(١٣) ساقط في هـ.
(١٤) هـ: وقربت.
(١٥) من هـ.

## صِفَة عُجّةٍ من باقلّى

يُفضُّ[1] الباقلّى [الأخضر من قشرته][2] ويُسْلق [سَلْقةً خفيفةً][3]. ثم يُقلى[4] بالزَّيْت، حتّى إذا نَضَجَ، فُعل به كما فُعل بالبَصَل، وضُرب بالبيض في غَضارة، وصُبّ في المِقْلى، [حتى إذا نَضَجَ الوجهُ الواحد][5] اقلب الوجه الآخر. وقدِّم مع[6] أُسْكُرَّجَة خلّ، إن شاء الله[7].

## صِفَة عُجّةٍ مَقْلوبةٍ فُرْنِيّة[8] للرشيد

تأخذ اللَّحْم فتدقّه[9] بالسَّكاكين[10] مع الأَبْزار الرَّطْب والكُرّاث حتّى يصيرَ مثل المُخّ، ثم تطرحه في المِقْلى، وتصبّ عليه [شيء من زَيْت ومِلْح، وتحرِّكه حتّى يرخي ماءه وينشف، وينضج. وترشّ عليه][11] شيئاً من مُرّي. فإذا اسْتَحْكَم، سَقَّيته فلفل وكُزْبَرة، ثم تخرجه من القِدْر، وتصيِّره ثلاثة أجزاء: ثلثاً منه بمَصْل وجَوْز كثير، وثلثاً منه برَخْبين وفُسْتُق ولَوْز كثير، والثلث الآخر اسفيذباج بجُبن ولَوْز مَسْحوق. فالثلث الذي بجُبن اطرحْ عليه [شيئاً من][12] كَمُّون، والذي برَخْبين أَلْقِ عليه شيئاً من سُنْبُل وقَرَنْفُل مَسْحوق، والذي بمَصْل اطرحْ عليه دارْصيني وكَرَويا. ثم خذ الرُّقاق[13] مع العَجين، فاعملْ به سَنْبوسَجاً من كلِّ الأَلْوان، ولتكن لطافاً. ثم خذ قِدْراً فاقْلِهِ فيها [بدَسَم كثير وزَيْت مَغْسول][14]. ثم [اجعله فيها صفّاً صفّاً. وضعها على[15] [١٠١ب] نارٍ بفَحْمٍ كثير،

---

(١) هـ: يفرط.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) من هـ.
(٤) هـ: يغلى.
(٥) من هـ.
(٦) الأصل: في.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) هـ: فتضربه.
(١٠) الأصل: بالسكر.
(١١) من هـ.
(١٢) ساقط في هـ.
(١٣) في النسختين: الدقاق.
(١٤) هـ: بزيت معسول ودسم كثير.
(١٥) مكررة في الأصل.

واضربْ](1) لها من البَيْض ما يغمر السَّنْبوسَج، ثم صبّه(2) عليه. واجعله(3) على فحمٍ ليّن، أو في تَنُّور هادئ(4). فإذا جَمَدَ، أخرجته واتْركه حتّى يبرد قليلاً. ثم تكبّه؛ فيخرج(5) فُرْنِيّة حمراء كأحسن(6) شيء.

## صفة(7) عُجّةٍ بكَمْأة

تأخذ اللَّحْم، فتدقّه(8) بالسَّكاكين(9) حتّى يصيرَ مثل المُخّ، وتأخذ الكَمْأة، فتصنع بها مثل ذلك. ثم تُلْقي في قِدْرٍ(10) نظيفةٍ(11) زَيْتاً مَغْسولاً ودَسَماً كثيراً(12)، ثم تُلْقي الكَمْأة مع اللَّحْم في القِدْر، وتحرِّكه [على النّار](13) حتّى ينضج، ثم سقِّه(14) مُرّياً وفلفلاً ودارْصينياً(15). ثم تخرجه وتجعله(16) في غَضارة، وتكسر على كلِّ رِطْل من(17) لَحْم خَمْسَ بَيْضاتٍ مع الكَمْأة. وتأخذ مِقْلى [سعة فتر، له حَرْف](18)، فتصبّ فيه دُهْناً(19) أو زَيْتاً، وتضعه على فَحْمٍ ليّن(20)، فإذا حَمِيَ الزَّيْت، ضربتَ ذلك بالبَيْض(21) حتّى يختلطَ اختلاطاً(22) جيّداً، ثم تصبّه في

---

(1) هـ: صيرها على النّار فإذا حمى صففت ذلك السنبوسج عليه صفا صفا وتجعلها على نار فحم ثم تضرب.
(2) هـ: تصبه.
(3) هـ: تجعله.
(4) ساقطة في هـ.
(5) الأصل: يخرج.
(6) هـ: احسن.
(7) من هـ.
(8) هـ: فتضربه.
(9) هـ: بالسكر.
(10) هـ: القدر.
(11) ساقطة في هـ. وبعدها: "فيها" حذفناها لأنها زائدة.
(12) الأصل: زيت معسول ودسم كثير.
(13) ساقط في هـ.
(14) هـ: تسقيه.
(15) هـ: دارصيني.
(16) هـ: تصيره.
(17) من هـ.
(18) هـ: جيد الحرف.
(19) هـ: دسما.
(20) من هـ.
(21) هـ: البيض. وبعدها: مع ذلك اللحم.
(22) من هـ.

المِقْلى[1] صبّاً برفق[2]، ويُرجرج[3] ساعةً بعد ساعة على[4] النّار حتّى يتداخله الدُّهْن، فإذا قلبتَ المِقْلى، رفقتَ[5] بنارِهِ حتّى ينضجَ على مهل، ويجمد كلّه، وإذا[6] قلبت الجانبَيْن فهو[7] أحسن، وإلّا فكبّه كَبّاً. ويكون صِباغهُ نبيذ زَبيب[8]، وعسل[9]، فإنه أطيب ما أُكل به[10].

**عُجّة بنشا[11] بيضاء**

يُؤخذ بياضُ البَيْض[12] ونشا، فيُضربان جميعاً. ويُؤخذ لَوْز وفُسْتُق ولَبَن حَليب، ويُغلى[13]. فإذا نضج، صُبّ عليه مُرّي، إن شاء الله[14].

**صفة عُجّة أخرى[15] من عصافير**

تأخذ عصافير، فتنظّفها، وتقليها بزَيْت ومِلْح حتى تحمرّ. ثم خذ عشرَ بيضاتٍ، فاضْربها بشيء[16] من فلفل وكُزْبَرة رَطْبة مُقطَّعة، ثم صُبّها على العصافير، واقْلِها[17] حتى تنضج، وقدِّمها، إن شاء الله.

**صفة عُجّةٍ أخرى بيضاء**

تُقطِّع كُزْبَرة وكُرّاث وبَصَل، ويُقلى بشيء [١٠٢أ] من زَيْت، وتصبّ عليه مِغْرفة مُرّي، ومِغْرفة[18] خلّ. وتؤخذ عشرُ بَيْضات، وتكسرها في غَضارة، وذرّ عليها فلفل وورق سَذاب، وتُضرب في القِدْر، وتُقلب على عُجّة الغَضارة.

---

(١) هـ: قدر.
(٢) هـ: رقيقا.
(٣) الأصل: يتفقد.
(٤) هـ: عن.
(٥) هـ: ورفقت.
(٦) هـ: فاذا.
(٧) هـ: فانه.
(٨) هـ: نبيذا زبيبا.
(٩) من هـ.
(١٠) من هـ.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) هـ: البصل.
(١٣) هـ: فيغلى.
(١٤) من هـ.
(١٥) ساقطة في هـ.
(١٦) هـ: شى.
(١٧) الأصل: اقليها. (١٨) هـ: نصف مغرفة.

## صفة عُجّةٍ[1] أخرى

يُؤخذ البَيْض، فيُفرغ بَياضُهُ على حِدَة، ويُلقى على البَياض شيءٌ من عسل، ويُضرب به، ويُقطَّع عليه سَذاب وطرخون ونَعْنَع وباذروج، ويُضرب جيّداً، ويُجعل[2] في قِدْرٍ، ويُوقد تحته حتّى يَنْعَقِد، ويُنثر عليه شيء من كَمُّون ودارْصيني ومرِّي وزَيْت[3]، ويُقْلَب في جام، ويُنثر على الصُّفْرة التي عَزَلْتَها بعد أنْ تعقدها بسُكَّر[4]، ويُقَدَّم[5]، إن شاء الله[6].

(١) ساقطة في هـ.
(٢) هـ: يصير.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هـ: مع السكرة.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) من هـ.

## الباب الثمانون

# في عَمَل الأَنْجُذانيّات والكسرويّات[1] السَّرَخْسيّات

### صِفَة أَنْجُذانيّة ليحيى بن خالد البَرْمَكيّ[2]

يُشرَّح اللَّحْم، ويُقطَّع البَصَل والأَبْزار الرَّطْب، ويُطرح في قِدْر، ويُصيَّر فيه زَيْت فائق، فإذا غلت القِدْر واحْمرَّ اللَّحْم، اسقيه فلفلاً وكَمُّوناً[3] وكَرَويا وقليل[4] مُرّي. واطرح فيه أَنْجُذاناً [مَسْحوقاً بقَدْر الحاجة][5]. وافقص فيه بَيْضاً، وهدّها[6] [بقَدْرِ الحاجة، إن شاء الله][7].

### صِفَة أَنْجُذانيّة لابن عمر

يُؤخذ اللَّحْم، فيقُطَّع مثل تقطيع القلايا. ثم تأخذ الشَّحْم، فتقطعه[8] صِغاراً، ويُقلى. فإذا ذاب، أخرج اللَّحْم. ثم تطرح فيه أَبْزار رَطْب وبَصَل مُقطَّع واللَّحْم، ثم يُقلى حتّى إذا انقلى، أخذتَ أَنْجُذاناً بقَدْرِ [ما تحتاج إليه][9]، فطرحتَهُ[10] عليه. ثم تأخذ[11] دارْصيني وفلفل وكَرَويا وشيئاً[12] من خلّ وماء كامَخ، فتلقيه[13] عليه[14]. ثم ترشّ عليه شيئاً من ماء، وتهدّيه[15]، وتقدِّمه، إن شاء الله.

---

(1) من هـ.
(2) هذا العنوان ساقط في هـ.
(3) هـ: فلفل وكمون.
(4) هـ: فلفل.
(5) ساقط في هـ
(6) ساقطة في هـ.
(7) من هـ.
(8) هـ: فتقطع.
(9) هـ: الحاجة.
(10) هـ: وطرحته.
(11) هـ: اخذت.
(12) هـ: شي.
(13) هـ: وتلقيه.
(14) من هـ.
(15) ساقط في هـ.

**[١٠٢ب] صفة أَنْجُذانيّة أخرى**

يُقطَّع اللَّحْم، ويُغسل، ويُجعل[١] في قِدْرٍ نظيفة[٢]. ويُصيَّر معه قليل مِلْح وزَيْت، وتوقد تحته حتّى يحمرّ. ثم يُدقُّ بَصَل وكُزْبَرة رَطْبة[٣]، ويُطرح فيه، وتُحرَّك، وتَجعل فيه خلّ ومُرّي وقليل ماء وفلفل وكُزْبَرة، وكَمُّون[٤] وشيء من أَنْجُذان. وتفقص عليه بَيْض. ويُقدَّم، إن شاء الله[٥].

---

(١) هـ: يصير.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) من هـ.
(٥) من هـ.

# الباب الحادي والثمانون
# في عَمَل اللّخشات المُتَّخَذات بالصِّباغات

أوّلُ مَن عَمِل اللَّخشة[1] واتّخذها كِسْرى[2]. وذلك أنه قال لطَبّاخه في يوم بـاردٍ، وقد أُهْديَ له حمارُ وَحْشٍ: أصلحْ لنا منه ماء ومِلْحاً[3]، فإنه يومٌ باردٌ؛ فأصلحَ[4] [منـه ماء ومِلْح][5]. ثم قال: إني أجدُني قد تاقَتْ نفسي إلى أكْل شيء فيه مَرارة وحَرافة. فقال بعض نُدَمائه: أَصْلَحَ الله الملك، إني أكلتُ لَحْماً مُبرَّداً من ماء ومِلْح بصِباغ قد عُمل مـن المَصْل والجَوْز[6] والثوم. فقال كِسْرى لِطَبّاخه: أَصْلِحْ لنا هـذا الـصِّباغ نأكـل بـه المـاء والمِلْح، واطبخ في الماء إذا أخرجتَ اللَّحْم، عَجيناً، فإذا نَضَجَ، فقرّبه إلينـا أوّلاً أوّلاً[7]. ففعل ذلك الطَّبّاخ، وقَرَّبَ إليه اللَّحْم، وغَرفَ له مـن العَجـين، فكـان يأكـل اللَّحْـم والعَجين، ويَغْمِسه في ذلك الصِّباغ. فلمّا أكل كِسْرى الماء والمِلْح[8] [بالعَجين والصِّباغ، اسْتطاب][9] ذلك[10]، وأكل منه أكلاً كثيراً، ولم يأكل في يومه ذلك غـيره. وأصـبح في غده، فأكلَ منه اسْتِطابةً له، وأقام[11] ثلاثةَ أيّام يدعو به في كلِّ يومٍ، فيأكله[12]. وسُـمِّيَ ذلك الصِّباغ: اللَّخشة[13]. ثم اسْتنّ به[14] النّاسُ [من بعد كِسْرى][15]، [فـأكلوا بـه الماء][16] والمِلْح[17] والسَّمَك والكُرْنُبيّات.

---

(١) جاءت في المصادر: لاخِشة. وعُرِّفت على أنها حساءٌ يُتَّخذ من الطّحين أو العَجين. وتُسمى إطْرية أيضاً، وهي التي تُسمّى اليوم: رشتة. انظر: الميداني، السامي، ص٢٠٣؛ الزمخشري، مقدمة الأدب، ج١، ص٢٤٥؛ ابن منظور، لسان العرب، ج١٥، ص٧ (طرا)؛ محمد معين، فرهنك فارسي (تتماج).

(٢) هو الملك بهرام جور، وكان مولعاً بأكل الحمير. مفاتيح العلوم، ص١٢٤. وانظر روايةً طريفةً بهذا الشأن، أوْردها ابن خلكان، وفيات الأعيان، ج٦، ص٣٥٤، ص٣٥٥.

(٣) هـ: ملح.

(٤) هـ: ففعل.

(٥) ساقط في هـ.

(٦) هـ: الجوز والمصل.

(٧) هـ: فاولا.

(٨) هـ: ملح.

(٩) هـ: والعجين بهذا الصباغ استطاب.

(١٠) ساقطة في هـ.

(١١) هـ: فاقام.

(١٢) هـ: قبل أكله.

(١٣) هـ: لخشه (١٤) هـ: بعده.

(١٥) ساقط في هـ. (١٦) هـ: واكلوه بالماء.

(١٧) الأصل: ملح.

## صفة الماء والمِلْح[١]

[١٠٣أ] يُؤخذ اللَّحْم من المتن والسَّنام والسُّرّة والأفخاذ، فيُغسل غَسْلاً نظيفاً، ويُسْلق سَلْقةً خفيفةً، ويُخرج من الماء، ويُرمى الماء عنه، ويُعاد إلى القِدْر، ويُصبُّ عليه ماء، ويُلقى فيه مِلْح، وعود دارْصيني، وعود خُولِنْجان، ولا يُلقى فيه بَصَل. ثم يُغلى، فإذا غلى غليةً[٢]، أُلْقِيَ فيه شِبِت[٣]، ثم أُنضج. فإذا نَضَجَ[٤]، ألقيتَ[٥] عليه الأبازير اليابسة، وهي كُزْبَرة وفلفل ودارْصيني مَدْقوق. ويُخرج اللَّحْم[٦]، ويُعزل في قِدْرٍ أخرى مع[٧] يَسيرٍ من المَرَق لئلّا يبرد. ثم اعمدْ إلى العَجين الشديد، فابْسطه بالشوبق على مثال الجرمازج. ثم اعمدْ[٨] بالسِّكين فقطِّعه شوابير، ثم أَلْقِهِ في الماء والمِلْح الذي أخرجتَ منه اللَّحْم، واغْلِهِ حتّى ينضج. وإن احتجتَ إلى زيادةِ مِلْح، فزده[٩]. ثم[١٠] اغْرفه بمِغْرفةٍ من عيدان الخِلاف[١١]، واجْعله في وَسَط طَيْفوريّة[١٢]. [وإن احتجتَ أنْ تتركَ عليه من الصِّباغ][١٣]، [فافعلْ][١٤]، وصفّ [اللَّحْم فوقَه وحَوالَيْه][١٥]، ثم قرِّبه مع صِباغِهِ، إن شاء الله[١٦].

---

(١) الأصل: وصفة الما وملح.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) هـ: من الشبث قدر ما يحتاج إليه.
(٤) هـ: انضج.
(٥) هـ: القى.
(٦) من هـ.
(٧) بعدها في هـ: شي.
(٨) هـ: اقطعه بالسكين طوالا.
(٩) هـ: فزد فيه بقدر.
(١٠) هـ: و.
(١١) هـ: وبرده.
(١٢) هـ: الطيفوريه.
(١٣) ساقط في هـ.
(١٤) إضافة يقتضيها السياق.
(١٥) هـ: حواليه اللحم صفا حسنا.
(١٦) من هـ.

## صِفَة عَمَل[1] الصِّباغ

يُؤخذ من المَصْل جزأين، ومن الجَوْز جزء، ومن الثوم جزء. فتجمع ذلك في قِدْر، وتصبّ عليه من مَرَق الماء والمِلْح[2] ما يغمره ويزيد على غَمْرِه. ثم تغليه على النّار، فإذا غَلى، أَلْقيتَ فيه حصى مُحمّى، سبع حُصَيّات. ثم اغْرفه في جامٍ نظيـف، وقدِّمه، إن شاء الله[3].

## صِفَة[4] رَخْبينيّة[5] غرقة[6] لابن الشطرنجي[7]

يُؤخذ من أطايب اللَّحْم وأسْمنه، فيُقطَّع[8] مُرَبَّعاً، ثم يُلقى في قِـدْرٍ نظيفـةٍ، ثم[9] يُقطَّع عليه بَياض بَصَل وكُرّاث البَقْل. ويُقلى به مع قليل زَيْت، وكفّ حِمَّص مَرْضوض، وعود دارْصيني، وعود خُولِنْجان. ويُغلى ويُرمى [١٠٣ب] بِرَغْوَتِـهِ. ثـم يُطرح فيه كلُّ الفواكه اليابسة من الجَوْز واللَّـوْز[10] والفُـسْتُق والبنـدق. فـإذا اسْـتَوى [نُضْجُ اللَّحْم][11]، أدَفْتَ[12] الرَّخْبين بمَرَق[13] [وأَلْقيتَهُ في القِدْر][14]، وأَلْقيتَ فيها ما كان[15] عندكَ من المَحاشي مع[16] كَفّ مِلْـح، وفلفـل، ودارْصـيني مَـدْقوق، وكُزْبَـرة يابسة، وكَمُّون، وكَرَويا. فإذا هدأت، فَقَصْتَ[17] فيهـا عـشر بَيْـضات. فـإذا غرفتهـا، زيَّنتها بالبَيْض والمَحاشي واللَّقانق والطَّرْدين والبَقْل، [وما أشبه ذلك، إن شاء الله][18].

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) الأصل: ملح.
(٣) من هـ.
(٤) من هـ.
(٥) الأصل: رخبينة.
(٦) جاءت في الأصل بدون نقط، وفي هـ: عرفه. ولعل الأرجح ما أثبتناه.
(٧) هـ: الشطرنج.
(٨) بعدها في هـ: قطعا.
(٩) هـ: و.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) هـ: في اللحم وانضجته.
(١٢) هـ: اديت.
(١٣) بعدها في هـ: القدر.
(١٤) هـ: فيها.
(١٥) ساقطة في هـ.
(١٦) هـ: والقيت فيها.
(١٧) هـ: فقست.
(١٨) من هـ.

## صِفَة رَخْبينيّة[1] لابن دِهْقانة

تُؤخذ فراخ[2] وغير ذلك[3] من اللَّحْم السَّمين أو[4] الطَّيْر، فتُقطَّع أعضاءً[5]، فيُجعل في قِدْر، ويُقطَّع فيها أبْزار رَطْب، وبَصَل. وتُجعل فيها قطعة خُولنْجان ومِلْح وزَيْت وشيء من ماء ويُقلى جيّداً[6]. ثم يُجعل فيه نحو من ثلثي رِطْل ماء حِصْرِم[7]، ثم يُغلى، ويُجعل فيها أبازير: كُزْبَرة وكَمُّون ودارْصيني مَدْقوقة[8]. ثم يُؤخذ شيء من رَخْبين، فيُداف بماء الحِصْرِم[9]، ويُجعل فيها. فإذا نَضَجَتْ وسَكَنَتْ، غُرفت، إن شاء الله[10].

## صِفَة[11] رَخْبينيّة[12] من عَمَلِ نظيف[13] المُقْتَدِري

يُقطَّع اللَّحْم وَسَطاً[14]. ويُنظَّف، ويُطرح في القِدْر مع حِمَّص مَرْضوض مَنْقوع، وزَيْت، ومِلْح، وعود[15] خُولنْجان، ويُغلى. ثم يُصبُّ عليه ماء البَصَل، وماء الكُرّاث، وماء الكُزْبَرة الرَّطْبة، وماء السَّذاب. ثم يُنقع الرَّخْبين، ويُطرح في القِدْر مع جِرْجير[16] صَحيح. فإذا نضجَ، أُلْقي فيها [أبازير مَدْقوقة][17]: كُزْبَرة يابسة، ورائحة[18] فلفل، وزَنْجَبيل، [وجَوْز مقشر][19]، ودارْصيني. وسُكِّنَتْ[20]، وقُدِّمت، إن شاء الله[21].

---

(١) الأصل: رخبينة.
(٢) هـ: فراريج.
(٣) هـ: أو غيره.
(٤) هـ: و.
(٥) الأصل: أعضاء.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) الأصل: الحصرم.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) هـ: حصرم.
(١٠) من هـ.
(١١) من هـ.
(١٢) الأصل: رخبينة.
(١٣) هـ: وظيف.
(١٤) من هـ.
(١٥) ساقطة في هـ.
(١٦) الأصل: جرير.
(١٧) ساقط في هـ.
(١٨) ساقطة في هـ.
(١٩) من هـ.
(٢٠) ساقطة في هـ.
(٢١) من هـ.

## الباب الثاني والثمانون
## في عَمَل الملين[1] [١٠٤أ] بالدَّجاج واللَّحْم السَّمين

ما ذكر فيه شيئاً[2].

---

(١) هـ: المبلين.
(٢) هذه الجملة ساقطة في هـ. وهذا الباب خالٍ في النسختين.

## الباب الثالث والثمانون

# في عَمَل الثَّرائد الشاميّات والثَّرائد المُلَبَّقات

### صِفَة[1] ثريدة شاميّة

يُؤخذ لَحْم غنم، ولَحْم طَيْر من[2] دَجاج وفِراخ وما أشبه ذلك. وإنْ أحببتَ أنْ يكونَ لَحْم الغنم وَحْدَه، أو لَحْم[3] الطَّيْر وَحْدَه، فافعلْ[4]. ثم قَطِّع ذلك قِطَعاً[5] وَسَطاً، ونظِّفه، وأخرجْ بُطون الدَّجاج، وارْمِ رؤوسها[6] وأعْناقها[7]. ثم ألْقِ ذلك في قِدْرٍ نظيفةٍ. ثم تأخذ كَمْأة، فتنقعها قبل ذلك ليلةً في الماء بعدَ أنْ تغسلها، ثم تُصفّي ماءها، وتلقيه في القِدْرِ بقَدْرِ ما يغمرُ اللَّحْم. فإنْ لم تجد كَمْأة، فخذ شيئاً من عسل، فاغلِه[8] حتّى يَسْودَّ، ثم صُبّ عليه شيئاً من ماء كامَخ، وألْقِهِ في القِدْر مع شيء من حِمَّص ومِلْح. ثم أوْقد تحت القِدْر، وخذ[9] سَذاباً رَطْباً وكُرّاثاً روميّاً[10] أو نَبَطيّاً[11] وكُزْبَرة رَطْبة. وتجعل الجميع باقةً واحدةً، ثم ضَعْها[12] في القِدْر. ثم ألْقِ [أبْزاراً مَدْقوقاً][13]: كُزْبَرة وكَمُّون وكَرَويا وفلفل[14]. وأوْقد[15] تحتَ القِدْر حتّى ينضجَ اللَّحْم[16].

---

(١) من هـ.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) من هـ.
(٤) هـ: فذاك إليك.
(٥) من هـ.
(٦) هـ: بروسها.
(٧) من هـ.
(٨) هـ: فتغليه.
(٩) هـ: ثم خذ.
(١٠) في النسختين: رومي.
(١١) هـ: نبطي.
(١٢) هـ: القها.
(١٣) هـ: بعده.
(١٤) هـ: كسبره يابسه وفلفل وكمون وكرويا مدقوق.
(١٥) هـ: يوقد.
(١٦) من هـ.

ثم اثرد[1] الخبز النقيّ، وألْقِ[2] عليه من[3] المَرَق ما يغمره[4]. واغرف[5] اللَّحْم عليه[6]، وزيّنه[7] باللَّقانق والطَّرْدين[8] حولَ[9] الصَّحْفة.

### صِفَة[10] ثريدة أخرى

تُؤخذ عُصْبان من[11] بَطْن[12] جَدْيٍ أو حَوْلِيّ، وشيء[13] من أضلاعِهِ، فتُغسل غَسْلاً جيّداً. ثم يُعمد إلى قِدْرٍ نظيفةٍ فيُصبُّ فيها من الماء بقَدْرِ ما يغمر[14] اللَّحْم، ثم يُغلى[15] غليةً، ثم يُلقى فيه اللَّحْم والعُصْبان والأضلاع جميعاً. ثم يُلقى عليه [١٠٤ب] بَياض البَصَل. وتوقد تحتَ القِدْرِ وَقوداً ليّناً. وتطرح فيه سَذاباً رَطْباً، وشيئاً[16] من حِمَّص مقشر، وشيئاً من الكَمْأة، ويُعجن للثريد من اللَّيل عَجين[17]، ويُخبز من الغد، ويكونُ قد حمض، وإنما تُزاد حموضته. ثم تَسْحَق بَصَلاً[18] بكُزْبَرة وكَمُّون سَحْقاً جيّداً حتّى يصيرَ مثل المخ[19]، ثم[20] تلقيه في القِدْر[21]، وتخثر به المَرَقة، ثم تجعل في القِدْر ماء كامَخ وفلفل وكُزْبَرة يابسة، ثم ترشّ عليه قليل خلّ تشمّه شمّاً، وشيء من صَعْتَر إنْ كان رَطْباً، وإلّا فيابساً، ثم تطبخ ذلك حتّى ينضج، ثم تثرد الخبز، وتغرف المَرَق عليه، وتُزَيِّنه باللَّحْم والعُصْبان والطَّردين[22]، إن شاء الله[23].

---

(١) هـ: تثرد.
(٢) هـ: تلقي.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) هـ: يغمر.
(٥) هـ: يغرف.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) هـ: يزين.
(٨) هـ: بالطرذين واللقانق.
(٩) هـ: حوالي.
(١٠) ساقطة في هـ.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) هـ: بطون.
(١٣) الأصل: شيا.
(١٤) هـ: يعم.
(١٥) بعدها في هـ: الماء.
(١٦) الأصل: سذاب رطب وشى.
(١٧) هـ: عجنا.
(١٨) هـ: بصل.
(١٩) هـ: الدماغ.
(٢٠) هـ: و.
(٢١) هـ: فيه.
(٢٢) الأصل: الطبرذين.
(٢٣) من هـ.

## ثريدة أخرى

يُؤخذ[1] من اللَّحْم السَّمين فيُقطَّع صغاراً، ويُوضع في القِدْر، ويُطرح عليه حِمَّص مَبْلول، وبَصَل صِحاح، ومِلْح، وقليل ماء. ثم أوْقد تحته حتّى ينضج، فيكون اسْفيذباج. ثم قطِّع من[2] المآكل رغيف بأربع قِطَع، وصُفَّه في القَصْعة، وروِّه[3] من السَّمْن أو الزُّبْد، ولْيكن الخبز حارّاً حين يخرج[4] من التَّنُّور. ثم اغرف عليه من تلك[5] المَرَقة على مِقْدارهِ، ودقّ سُكّراً وذرّه على الثريد قبلَ الغَرْف[6]، وصفّ حَوْلَهَا اللَّحْم، وقدِّمها، إن شاء الله[7].

## صِفَة ثريدة تُدعى العوهراني[8]

تأخذ من أطايب لَحْم خروف[9]، فتُقطِّعه وَسَطاً، ثم تجعله في قِدْرٍ نظيفةٍ، وتلقي عليه شيئاً من مِلْح وحِمَّص مَبْلول، وصُبّ عليه من الماء ما يغمره، وأوْقد تحته حتّى ينضج اللَّحْم، وصُبّ عليه نِصْف أُسْكُرَّجَة خلّ، وخذ قليل خمير مُحمّض[10]، فأَدِفْه[11] بَقْليل دُهْن[12]، وصبّه في القِدْر، وذرّ عليه شيئاً من فلفل مَدْقوق. ولْيكن ثَريدُها خبزاً[13] يابساً حُوّارى، فاجعله في الطَّيْفوريّة، ثم[14] اغرف عليه [١٠٥أ] من هذه المَرَقة، واجعلْ[15] عليها سَمْناً، [وشيئاً من فلفل][16]. ولا تغرف إلّا [وقتَ تَقْديمها][17]، فإنّ الخبزَ اليابس إن[18] ابتلّ قبل ذلك، فَسدَ طَعْمُهُ. وقدِّمها إن شاء الله.

---

(١) هـ: تأخذ.
(٢) هـ: خبز.
(٣) الأصل: رويه.
(٤) هـ: خرج.
(٥) هـ: ذلك.
(٦) هـ: أن تغرف.
(٧) من هـ.
(٨) لم نهتدِ لمعناها.
(٩) هـ: لحم خروف من أطايب اللحم.
(١٠) ساقطة في هـ.
(١١) الأصل: فاديفه.
(١٢) هـ: ببعض الودك.
(١٣) هـ: خُبْز.
(١٤) هـ: و.
(١٥) هـ: تجعل.
(١٦) من هـ.
(١٧) هـ: حين تريد أن تقدمها.
(١٨) هـ: إذا.

### ثريدة أخرى غريبة

يُؤخذ[1] حبُّ رُمّان وزَبيب، فيُدَقّان بالماء وتَعْصرهما [في غَضارة. ثم تصبّ][2] في قِدْرٍ نظيفةٍ. واطرحْ فيها[3] حِمَّصا مَبْلولاً[4]، وكُزْبَرة رَطْبة. [وخذ اللَّحْم المُقطَّع المَغْسول مع البَصَل المقطع، فاطرحهما في القِدْر][5]، ثم اطبخه حتّى ينضج. ثم اعْجن عَجيناً رقيقاً، ثم خذ بُرْمة [قد غَسَلْتَها][6]، فصبّ فيها شيئاً من سَمْن، ثم ضع ذلك العَجين في البُرْمة، وغطّها، واجعلها في تَنُّور حتّى ينضج. ثم أخرجها، واضربها، ثم اغرف من ذلك المَرَق واللَّحْم عليها. وذرّ عليها سكّر سليماني، وقرّبها[7]، إن شاء الله[8].

### صِفَة[9] ثريدة أخرى

تأخذ لَبَن حَليب، فتجعله في بُرْمةٍ نظيفةٍ، ثم تطبخه[10] حتّى يغلي، وتطرح فيه[11] رؤوس بَصَلٍ صِغار[12]، وتحرّك. ولا تغفل عن[13] التَّحْريك حتّى يغلي، فإذا غَلى[14] فاطرحْ فيه[15] لَحْماً سَميناً [مُقطَّعاً مَسْلوقاً][16]، وألْقِ معه حِمَّصاً

(١) هـ: تأخذ.
(٢) هـ: ثم تجعل.
(٣) هـ: عليها.
(٤) هـ: حمص مبلول.
(٥) هـ: وقطع اللحم وقطع البصل ثم اجعلها في القدر.
(٦) هـ: نظيفه.
(٧) هـ: قدمها.
(٨) من هـ.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) هـ: تطبخ.
(١١) هـ: فيها.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) من هـ.
(١٤) هـ: غلت.
(١٥) هـ: منها.
(١٦) هـ: وفصله صغارا.

مَبْلولاً[١]، وكُزْبَرة رَطْبة[٢]، وافتقه[٣] بالأبْزار المُتَقَدِّم[٤] ذكـرُه، وذرّ عليـه[٥] سُـكَّر سليماني[٦]، وقدِّمه[٧]، إن شاء الله[٨].

## ثريده أخرى[٩] شاميّة [لبعض النَّصارى][١٠]

تُؤخذ قِدْرٌ[١١] نظيفةٌ فتُلقى فيها قِطعٌ من اللَّحْم[١٢] وَسَطاً، ويُقطَّع عليه أبْزار رَطْب، وسَذاب، ومِلْح، وبَصَل، وكُزْبَرة يابسة، وفلفل، ودارْصـيني وخُولِنْجـان صحيحَيْن، واعمدْ[١٣] إلى شرائـح مُدَخَّنـة فألْقِهـا في القِـدْر، وإلى[١٤] كـفّ بـاقلّى مَنْبوت، وإلى[١٥] أضلاع سِلْق، فألْقه[١٦] في القِدْر. وخذ[١٧] قطعةَ جُبن[١٨] [وافـرة فألْقِها في القِدْر، وألْقِ فيها][١٩] أبازير يابسة ثانية. وكلّ[٢٠] المعنى في تثنية الأبْـزار. فإذا نضجتْ واسْتَوَتْ، فافقصْ فيها خمس بَيْضات على مثال الكواكب، ثم اعمـدْ إلى الخبز [١٠٥ب] النقيّ الجيّد، فقطِّعه بالسّكين لُقَماً، وَضَعْه في طَيْفوريّـة، ورَوِّه من الزُّبْد، ثم اغرف عليها المَرَق، وصُـفّ اللَّحْـم حـولَ الثريـد والـسِّلْق، وزيّنـه بالبَيْض والجُبن[٢١] [إذا قطَّعْته][٢٢]. وقدِّمها[٢٣]، إن شاء الله.

---

(١) بعدها في هـ: وبصلا.
(٢) من هـ.
(٣) فتق الطيب يفتقه فتقا: طّيبه. ابـن منظـور، لـسان العرب، ج١٠، ص٢٩٨ (فتق).
(٤) هـ: الذي تقدم.
(٥) هـ: عليها.
(٦) من هـ.
(٧) هـ: قدمها.
(٨) من هـ.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) من هـ.
(١١) هـ: تأخذ قدرا.
(١٢) هـ: قطعها من لحم.
(١٣) هـ: ثم.
(١٤) هـ: والق.
(١٥) هـ: والق.
(١٦) ساقطة في هـ.
(١٧) هـ: ثم اعمد.
(١٨) هـ: خبز.
(١٩) من هـ: وبعدها في الأصل: مع.
(٢٠) هـ: انما.
(٢١) هـ: الخبز.
(٢٢) ساقط في هـ.
(٢٣) هـ: قدمه.

## صِفَة مُلَبَّقة[1] طيّبة تُتَّخَذ من لَبَن رائب

يُؤخذ من اللَّبَن الرائب[2] الحامِض أرْبعة أرْطال، فتُعقـد عـلى النّـار كـما تُعقـد المَضيرة. ويُلقى فيها[3] من السُّكَّر السليماني الأبيض مَنّاً، ويُحرَّك فيه ساعةً على النّـار، ثم يُذرّ فيه من لُباب الخبز السَّميذ المَفْتوت المَنْخـول المَلْتـوت بالزَّيْـت العـذب شيء صالح. ويُحرَّك ساعةً حتّى يصيرَ مثل المُلَبَّقات. ثم يُغرف في قَصْعةٍ واسعة، ويُغـرف حولَه إمّا[4] لَحْم سِكْباج أو غيره[5] من الألْوان [التي تكـون صـفراء مُحَمّـضة][6]. ويُقَدَّم، إن شاء الله.

## ثريدة بيضاء بخبزٍ مَفْتوت لابن علّون[7] الكاتب

تأخذ لَبَن حَليب وتـصبّه[8] في قِـدْر[9]، وتحرِّكـه حتّـى لا[10] ينقطـع. فـإذا سَخن، فألْقِ فيه خبزاً مَفْتوتاً، وشيئاً من فلفل. فإذا علمتَ أنه قد ابتـلّ، فـسقِّه[11] من السَّمْن مثل ما تسقي الفالوذج. فإذا نَضَجَ، فاغْرفه في قَصْعة، و[12]قد هيّأتَ له شوي دجاج وفَراريج[13]، وبَيْضاً مُقَطَّعاً[14]. وقدِّمها، إن شاء الله.

---

(١) هـ: صليقه.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) هـ: فيه.
(٤) من هـ.
(٥) هـ: غير ذلك.
(٦) هـ: بعد أن يكون ذلك اصفر.
(٧) هـ: علوان.
(٨) هـ: فتصيره.
(٩) بعدها في هـ: وتطبخه حتى يغلى.
(١٠) هـ: ليلا.
(١١) هـ: فاسقه.
(١٢) من هـ.
(١٣) هـ: افراخ.
(١٤) هـ: بيض مقطع.

### ثريدة أخرى له أيضاً

يُؤخذ[١] لَبَن حَليب، فيُصيَّر[٢] في قِدْر، ويُطبخ[٣] حتّى يغلي. فإذا غَلى، فألْقِ[٤] عليه[٥] لَحْماً سَميناً [مُقَطَّعاً وَسَطاً][٦]، واجعلْ فيه حِمَّصاً مَبْلولاً، وسِلْقاً وكُزْبَرة رَطْبة، وأفواه الطِّيب [حتّى ينضج. فإذا نضجَ، فأخرجْ ما فيه من لَحْم وسِلْق وحِمَّص، وَضَعْه في قِدْر][٧]، ثم اعجنه عَجْناً رقيقاً فوق الخَطْميّ[٨]، وأرقّ [من عَجين الفَراني، في القِدْر بالخبز اليابس المَدْقوق المُجَفَّف في التَّنُّور][٩]، وصبّ[١٠] عليه سَمْناً وغطّه[١١] حتّى ينضجَ ويبرد. ثم أخرجه وصبّه كما ينبغي [١٠٦أ]، وصيِّرْه في قَصْعة، واغْرف عليه المَرَق[١٢] واللَّحْم، وذرّ[١٣] عليه سُكَّراً أبيض[١٤] وقدِّمه، إن شاء الله[١٥].

### صِفَه ثريدة بيضاء للرَّشيد

تأخذ دجاجةً فتُفصِّلها[١٦]، أو لَحْم جدي، أو ما كان من [لَحْم الضأن][١٧]، فتغسله وتطرحه في قِدْرٍ وفوقَه[١٨] حِمَّصاً مَبْلولاً[١٩]، وزَيْتاً مغسولاً، وخُولِنْجان ودارْصيني صِحاحاً[٢٠]، وشيئاً من مِلْح. فإذا غَلى، أخرجتَ رَغْوَتَه، وأخذتَ اللَّبَن الحَليب فصَفَّيته[٢١] فوقَها. واطرحْ فيها بَصَلاً مُدَوَّراً، وجَزَراً مَسْلوقاً. فإذا غَلى جيّداً،

---

(١) هـ: تأخذ.
(٢) هـ: فتصيره.
(٣) هـ: تطبخه.
(٤) الأصل: الف.
(٥) هـ: معه.
(٦) هـ: قد قطع أوساطا.
(٧) ساقط في هـ.
(٨) يقصد: أكثر، حتى يَصبح العجين أنعم من عجين الخطميّ.
(٩) هـ: ثم تأخذ من خبز الفراني وتجعله في قدر أخرى.
(١٠) هـ: تصب.
(١١) هـ: سمن وتغطيه.
(١٢) من هـ.
(١٣) الأصل: رد.
(١٤) من هـ.
(١٥) من هـ.
(١٦) هـ: فتقطعها وتفصلها.
(١٧) هـ: اللحم.
(١٨) هـ: وتلقى عليه.
(١٩) ساقطة في هـ.
(٢٠) الأصل: صحيحين.
(٢١) هـ: فتصفيه.

أخذتَ لَوْزاً مقشراً من قِشْرته فدَقَقْتَـه[1] نـاعماً، وفقـصتَ عليـه خمـسَ[2] بيَـضاتٍ، وخلطته[3] بخلّ خَمْر، [ثم تطرحه][4] في القِـدْر، وتـسقيها كُزْبَـرة، وقليـل فلفـل[5]، وشيئاً من كَمُّون. [ودبِّرها وأنزلها عن النّار][6]. وقَدِّمها[7]، إن شاء الله.

**صفه ثريدة عراقيّة**

تأخذ لَحْماً سَميناً، فتقطِّعه للثريد[8]، وتصيِّره في قِـدْر، وتـصبّ[9] عليـه مـن الماء غَمْرَهُ، وشيئاً[10] من مِلْح وخلّ[11]، [ويسيراً من][12] بَصَل مُقطَّعاً[13]. وتوقد تحتَها حتى تغلي، ثم تـرشّ عليهـا شـيئاً[14] مـن لَـبَن حَليـب. وألْـقِ فيهـا بَـصَلاً صِحاحاً، و[اترك فيها][15] من الأبْزار فلفلاً وكَرَويا وكُزْبَرة مَصْروراً[16] في خِرْقة كَتّان. [وألْقِ فيها][17] شيئاً من سَذاب وكَرَفْس مَرْبوطَيْن. و[18]خذ [لَوْزاً مقـشراً، فدقَّه ناعماً][19]، وألْقِه في قِدْرٍ أخرى. ثم صبّ عليه[20] من ذلك المَـرَق [بقـدر مـا يحتاج إليه][21] بمُنْخُل[22] [وديفه به. ثم اغْلِهِ على النّار. فـإذا غَـلى، فـصَفّي بـاقي مَرَقة اللَّحْم عليه أو بقَدْر ما تفتّ فيها من الخبز. وألْقِ فيه][23] شيئاً من السُّكَّر[24] بقدر ما يكون طعـماً تَـسْتَطيبه[25]. ثـم خـذ صَـدْرَ دجاجـةٍ مـشويّة، وإنْ شـئت

(١) الأصل: فدقته. وبعدها في هـ: دقا.
(٢) هـ: اربع.
(٣) الأصل: اخلطته، هـ: ثم تلته.
(٤) هـ: تلقيه.
(٥) هـ: وفلفلا قليلا.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) هـ: تقدمها.
(٨) هـ: تقطيع الثريد.
(٩) هـ: تلقى.
(١٠) هـ: شى.
(١١) هـ: وشيا من خل.
(١٢) ساقط في هـ.
(١٣) هـ: وبصلا مقطعا يسيرا.
(١٤) هـ: شى.
(١٥) هـ: سقه.
(١٦) هـ: وكسبره وشيا من كرويا فتصيره.
(١٧) هـ: والقه في القدر والق فيه.
(١٨) هـ: ثم.
(١٩) هـ: كف لوز مقشر فالقه في الهاون ودقه دقا ناعما.
(٢٠) ساقطة في هـ.
(٢١) من هـ.
(٢٢) هـ: في منخل.
(٢٣) هـ: وصبه على اللوز في قدر على حده والـق فيـه المرق المصفى.
(٢٤) هـ: وشيا من سكر.
(٢٥) الأصل: تسطيبه، وساقطة في هـ.

مَسْلوقة، فانشل[1] لَحْمها نتفاً صغاراً[2]، ثم أَلْقِه في المَرَق المُصفّى [على اللَّوْز][3]. ثم خذ رَغيف سَميذ[4] فُرْنيّ[5] ففتّه، وانخله بِغِرْبال[6]، ثم أَلْقِه في القِدْر [١٠٦ب] على[7] المَرَق المَصفّى[8]. ثم ضع تحتَ[9] القِدْر ناراً[10] فاترةً، وحرِّكْها، ورَوِّها بدَسَم القِدْر، أو سَمْن. ثم اغْرفها، وصُفّ اللَّحْم حَوْلَها. وقدِّمها[11]، إن شاء الله.

(١) هـ: فانتف.
(٢) من هـ.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) هـ: ماسه أو سميذ.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) هـ: بمنخل خشكار.
(٧) هـ: مع.
(٨) هـ: ثم خذ رغيفا ماسه أو سميذ ففقته وانخله خشكار ثم القه في القدر. وهي جملة مكررة كما هو واضح.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) هـ: على نار.
(١١) الأصل: قربها.

## الباب الرابع والثمانون
## في عَمَل القَلايا باللُّحوم والأَلايا[1]

### صِفَة قَلِيّة للمُعْتَمِد[2]

يُشرَّح اللَّحْم تشريحاً رقيقاً، وتجعل قَبْلَهُ القِدْر على النّار وفيها زَيْت، ويُقلى اللَّحْم المُشرَّح فيها، ويُرشّ عليه من الماء والمِلْح، فإذا تقلّى، تُرك عليه كُزْبَرة يابسة، وكَمُّون، [و][3] رائحة فلفل، حتّى إذا ظهرَ طَعْمُ المِلْح، أخذتَ شيئاً من بَياض البَصَل، فاسْحَقه مع طَحين اللَّوْز المقشور، ثم ترشّ على القِدْر خلّ خَمْر، وتلقي البَصَل واللَّوْز عليها ظاهراً، إن شاء الله.

### قَلِيّة شامية للمُعْتَصِم[4]

تأخذ من لَحْم خروفٍ قويّ الضلع، فتُقطِّع عظامَه[5] عرضاً، ثم تُلْقِهِ في القِدْر مع لَحْم الكتف مُقطَّعاً قَدْر لُقْمة، ومثله أَلْية، وتقطِّر عليه زَيْتاً طيّباً. وتوقد

(١) الأصل: الاليا، هـ: واللحوم والألايا. الألية: عجيزة الشاة. وجمعها أليات وألايا. ابن منظور، لسان العرب، ج١٤، ص٤٢ (ألا). ومواد هذا الباب تختلف اختلافاً كبيراً بين النسختين. لذا، سنثبت نص نسخة الأصل في المتن، وبهامشها نص النسخة هـ.

(٢) يقابلها في هـ:

تشرح اللحم تشريحا رقيقا وتجعل القدر على النّار وفيها زيت وتقلي اللحم فإذا علمت أنه قد انقلى سقيته كسبرة يابسة وفلفل ورش عليه الما والملح حتى يكون طعمه فيه وقد أخذت شيا من بياض البصل فتسحقه مع لوز مقشر من فستق به ثم ترش على القدر خل خمر وتلقي البصل واللوز فيها ويكون عليها ما طاهر إن شاء الله.

(٣) إضافة مقتضاة.

(٤) يقابلها في هـ:

تأخذ من لحم الأضلاع بعظامه فتقطعه طوالا ثم تلقيه في برمة وتقطع فيها شي من بصل وتسلق له حمصا وتعزله على حدة وتقطر عليه زيت أنْفاق وتوقد تحته حتى ينضج اللحم قليلا ثم تلقي فيه الحمص المسلوق وكسبرة يابسة مدقوقة وفلفل وكرويا ومري فإذا نضج اللحم الق فيه خل خمر جيد حسب الكفاية ثم تأخذ كسبرة رطبة وشيا من ابراز فتضرب في بيض وتقليه في القدر وتتركها حتى تهدى وتغرفها إن شاء الله.

(٥) وردت: عصامه.

تحته. فإذا تقلّى، طرحتَ شيئاً من بَصَل. وتسْلق حِمَّصاً وتعزله، فإذا نضجَ قليلاً بعد أنْ تَرشّ عليه ماءً وملْحاً، اطرح الحِمَّص المَسْلوق فوقه، وأبْزاراً مدقوقاً، وكُزْبَرة يابسة، وكَرَويا، وقليل فلفل، ودارْصيني. وخذ عشر بَيْضات، فاضربها في غَضارة حتّى تختلط مع الأبْزار، وقليل مُرّي. فإذا نَضَجَ اللَّحْم، فألْقِ عليه البَيْض المَضْروب وحرِّكْه حتّى يَنْقلي. وإنْ أحببتَ أنْ ترشّ عليه خلّ خَمْر، فافعل.

## صِفَة قَلِيّة شاميّة أيضاً[1]

تأخذ من لَحْم حَمَلٍ ثنيٍّ الكتفَ، فتقطع من أحْمَرِها على هيئة فَصِّ النَّرْد، وكذلك الألْية، ثم تغسله وتسْلقه سَلْقةً واحدةً، وتخرجه من القِدْر وتعزله [١٠٧أ] ثم تأخذ جَزَراً مِثْلَيْ اللَّحْم فتقطِّعه مثل الجَوْز، وتسْلقه في ماء اللَّحْم الذي في القِدْر حتّى يُقاربَ النُّضْج، ثم تخرجه. وإنْ سَلَقْتَ معه حِمَّصاً مَنْقوعاً، جاز. فإذا أخرجتهما فضعهما على طَبَق خِلاف حتّى ينشف. وخذ مِقْلى فارْفعه على النّار، وصبّ إما زَيْتاً طيّباً أو شَيْرَجاً طريّاً، واطرحْ فيه الجزَر والحِمَّص المَسْلوق، وقلّيهِ حتى يَحْمرَّ. فإذا تقلّى فاعْزله. وخذ الدُّهْن، فاطرحه في القِدْر البِرام، واترك عليه بَياض البَصَل، ومن الأبْزار: كُزْبَرة يابسة، وكَمُّون، وكَرَويا، ودارْصيني مَدْقوقة، وفلفل دانق ونِصْف، وزَعْفَران. ثم اطرح اللَّحْم المَسْلوق وقلّيه بالدُّهْن والأبْزار. فإذا تقلّى بحقّه ونَضَجَ، صبّ عليه قليل مُرّي، ومِثْلَيْه من المَرَقة. ثم اطرحْ فوقه الجزَر المَقْلِيّ بعد حطِّها عن النّار، واغْرفها وقدِّمها. وإنْ أحببتَ مع المُرّي خَلاًّ، فاعْمله مَمْقوراً[2]، إن شاء الله.

---

(١) يقابلها في هـ:

تأخذ اللحم فتقطعه وسطا ثم تلقيه في البرمة وتقطع فيه قليل كسبرة وبصل وملح وزيت وسكرتين ثم توقد تحته وتحركه حتى يحمر وتسقيه الما قليلا قليلا فإذا نضج تصب عليه ما حار حتى يغمره ثم توقد تحته حتى تغلي القدر والق فيها حمصا وحركها ودقها فإن إردتها مالحة فالق فيها مريا وصب فيها خل طيب وفلفل وكسبرة يابسة وكرويا وكسبرة رطبة واطرح فيها زيت واكسر فيها بيض وقطّع على وجهها سذابا وقدمها إن شاء الله.

(٢) وردت: مبقورا (بدون نقط)، والأرجح ما أثبتناه.

## صِفَة قَلِيّة مدائنيّة[1]

يُؤخذ لَحْمٌ من الكتف والأضلاع، فيُقطَّع طِوال، وتلقيه في بُرْمة، وتلقي معه شيئاً من مِلْح وزَيْت، وتقليه، فإذا احْمرَّ، رشَشْتَ عليه ماءً قد[2] أُذيب فيه قَدْرُ رُبْع رِطْل جَوْز مدقوق . فإذا نشفَ ونضجَ، أَلْقيتَ عليه زيادة دُهْن، وقطَّعتَ فيه بَياض بَصَل وبَزَّرْته بكُزْبَرة يابسة مَدْقوقة، وكَرَويا، وكَمُّون، ودارْصيني مَدْقوقة بقَدْر الكُزْبَرة، ورائحة زَعْفَران . وتُهدّى، ويُصبُّ فيها مُرّي. وانثر عليها جَوْزاً مَرْضوضاً، وقدِّمها، إن شاء الله .

## قَلِيّة أخرى صفراء[3]

يُؤخذ لَحْم حَمَلٍ سَمين، ولْيكن شَحْمهُ على أضْلاعه، فتُقطِّع من الأضلاع والكتف [١٠٧ب] أَرْبَعةَ أرْطال قَدْر اصبعَيْن اصبعَيْن، ويُغسل ويُجعل في قِدْر، ويُجعل فيها زَيْت ومِلْح، ويُقلى ببَياض بَصَل، ثم يُصبُّ عليه قَدْرُ رِطْل ماء، ويُغلى حتّى ينضج وينشف. فإذا تقلّى، طرحتَ عليه أبْزاراً يابساً حتّى يحمرَّ بِقلْيِهِ، فإذاً[4] تأخذ رِطْل خلّ وديف فيه نِصْف دِرْهم زَعْفَران، واطْرحه مع سَذاب وكَرَفْس مُقطَّع. فإذا غَلى، فاقطع النّار وهَدِّها، واغْرفها، وقدِّم معها كلَّ البَقْل، إن شاء الله.

(١) يقابلها في هـ:

صفة قلية مدينية: تأخذ لحما من الأضلاع فتقطعه طوالا وتلقيه في برمة وتلقي معه شيا من ملح وزيت وتقليه فإذا احمار القيت فيه كسبرة يابسة مدقوقة وفلفل وكرويا وكمون ومري وخل وتأخذ راس من بصل فتقطعه صغارا وتدقه مع الكسبرة اليابسة وتطرحه فيه وتلونه بشي من الزعفران وتهدي القدر على النّار وتغرفها وتنثر عليها شيا من السذاب وتقدمها إن شاء الله.

(٢) وردت مكررة.

(٣) يقابلها في هـ:

صفة قلية أخرى: يؤخذ لحم سمين وليكن سمنه على أضلاعه فيقطع من الأضلاع نحو اصبعين اصبعين ويجعل في قدر وتجعل عليه ملح وزيت عذب ثم يقلى حتى يحمر ثم تجعل فيه قليل خل فإذا نضج الخل بزّر بفلفل وكمون ورش عليه مري وقطع عليه ورق سذاب ثم يغرف إن شاء الله.

(٤) كذا، وربما كان المقصود: فإذا احمرّ تأخذ....

## صِفَة قَلِيّة سوداء[1]

يُؤخذ لَحْم أحْمر رَخْص، وألْية سَمينة، فتقطَّعان صِغاراً كالبُنْدق، ويُسْلق نِصْف النُّضْج، ثم يُرفع وتُغرف المَرَقة، ويُطرح في القِدْر زَيْتٌ، والألْية فوقَه، واللَّحْم بعدَه. ويُقلى حتّى يَحمرَّ وينضج، ويُلقى عليه الأبْزار المَدْقوق: الكُزْبَرة، والكَمُّون، والكَرَويا، والدّارْصيني. ثم يُؤخذ ثلث مُرّي وثلثَيْ مَرَقة السَّلْق، أو قَدْر ما يطيب لك ملوحته. ثم تصبّ عليه، وتقطع النّار وتُهدّى، وتُغرف، ويُقدَّم معها خيار[2] مُقشّر.

## قَلِيّة تُعمل ببَصَل[3]

يُؤخذ اللَّحْم السَّمين، فيُقطَّع صِغاراً، ويُجعل في مِقْلى بِرام، وتجعل عليه بَصَل مُقطَّع مثله، وألْية مُقطَّعة، وزَيْت عذب، ورِطْل ماء، ويُقلى حتّى ينضجَ الجميع، وتذرّ عليه أبْزاراً يابساً، وتقليه حتّى يَحمرَّ ويَغرق في دُهْنه. فإذا أحكم نضجه، طرحتَ عليه قليل ماء ومِلْح وسَكَّنْته، وغَرَفْته، إن شاء الله.

---

(١) يقابلها في هـ:

صفة قلية أخرى: يؤخذ لحم سمين رخص فيقطع صغارا ويقلى بزيت حتى ينشف الزيت وترش عليه مري وتقطع عليه سذاب ويقدم إن شاء الله.

(٢) وردت: أخيار.

(٣) يقابلها في هـ:

صفة قلية أخرى: يؤخذ اللحم السمين فيقطع صغارا ويجعل في قدر وتلقي عليه بصل مقطع وقليل زيت عذب وملح ثم يقلى فإذا نضج بزر بكسبرة يابسة وفلفل وترش عليه شي من مري وتقدمه إن شاء الله.

## قَلِيّة بباذنجان وقَرْع، طيّبة(١)

يُؤخذ اللَّحْم السَّمين الرَّخْص، فيُقطَّع صِغاراً، ويُسْلَق في قِدْرٍ قد أُغْلِيَ فيها ماءٌ يَغْمُرُهُ، ويُجعل معه قَرْع مُقطَّع، وباذنجان صِغار مُقشَّر، ويُسْلق الجميع، ثم تُخْرِج أوّلاً القَرْع دونَ نُضْجِهِ، وتُخْرِج بعدَه الباذنجان وقد نَضَج. فإنْ أخرجْتَه وما نَضَجَ وبرد تكيد(٢) فلم ينضج، وتُخرج [١٠٨أ] اللَّحْم، ثم تغرف المَرَقة من أسفل القِدْر وتطرح فيها دُهْناً وزَيْتاً طيّباً، ثم تُقَطِّع بَياض بَصَل وتتركه فيها مع أبْزار يابس مَدْقوق كامل، وتطرح اللَّحْم معه، وتقلِّيه حتّى يحمرَّ، ثم اطرحْ فوقَه القَرْع، وقلّيهِ حتّى ينضجان، واطرح الباذنجان، وقلّي الجميع، وأكثر الدُّهْن. واعمدْ إلى مُرّي، وزَعْفَران، ودارْصيني، ومثله مَرَقة، فصبّ ذلك على القِدْر، واقطع النّار وهَدِّها. وإنْ أردتَها حامِضةً، فاجعل عِوَض المُرّي خلّاً وكَمُّوناً. واغْرفها، وقدِّمها، إن شاء الله.

## صِفَة قَلِيّة سوداء للرَّشيد(٣)

تأخذ السُّمّاق الجيّد، فتدقّه، وتغلي ماء، وتصبّه عليه، ثم تصبر ساعةً، وتصفّيه، ولا تصفّي منه شيئاً تستعمله في هذه القَلِيّة، ثم تأخذ رُبْع رِطْل لَوْز مَدْقوق ناعماً، فتديفه بالفَم(٤) الأوّل من السُّمّاق، ثم تعمدْ إلى ثلاثة أرْطال لَحْم

---

(١) يقابلها في هـ:

يؤخذ اللحم السمين الرخص فيقطع صغارا ويجعل في قدر مع بصل مقطع وقليل زيت عذب وملح ثم يقلى حتى يحمر قليلا وينضج البصل ثم تقلي فيه باذنجان صغار وقرع مقطع ويقلى حتى ينضج الباذنجان والقرع ثم تجعل فيها خل فإذا نضج الخل بزر بكسبرة وكمون وكرويا وفلفل ودار صيني وقدّمها إن شاء الله.

(٢) غير مفهومة، وهذا رسمها.

(٣) يقابلها في هـ:

تأخذ من اللحم الأضلاع فتقطعه إلى الطول ما هو ويكون على مثال ما تقطع لحم المصلية وتأخذ الشحم فتقطعه صغارا فإذا انقلى اخرج الشحم ثم تقلي اللحم وزيت كثير معسول وما كامخ ويقلى حتى يسودّ شديد ولا تحرقه ويغرف إن شاء الله .

(٤) الفَم: المَرّة. لسان العرب، ج١٢، ص٤٥٩ (فمم). وما يزال اللفظ يُستعمل،فيقال: فُم أو فوم.

سَمين، فتقطِّعها صغاراً تشريحاً، ثم تغسله، وتغلي في قِدْرٍ رِطْل ماء، وتطرحه فوقَه، وتصبّ عليه زَيْتاً طيّباً، ونِصْف رِطْل دُهْن دجاج، وتوقد تحته حتّى ينضج، وتُبَزِّره بكُزْبَرة يابسة، وكَمُّون، وكَرَويا، ودارْصيني، ونَعْنَع يابس مَدْقوقة، وبَياض بَصَل مُقطَّع. ويصبّ عليه السُّمّاق واللَّوْز. وتتركه حتّى ينشف ويسودّ. ولا تحرقه، بل يكون فيه يَسير رُطوبة. ودقّ حَصاة سُكّر وذرّها عليه،وسَكّنها، واغْرفها، إن شاء الله.

## قَلِيّة رَطْبة للصُّولي[1]

تأخذ لَحْم حَوْليّ من المقدم، وتقطِّعه صِغاراً، وتقطِّع معه ألْية، ثم تأخذ أُصول الخَسّ الكبار فتقشرها، وتقطِّعها مثل الجَوْز، وتأخذ حِمَّصاً مَنْقوعاً، فتطرح الجميع بعد سَلْق اللَّحْم في القِدْر كما فعلتَ بالقَرْع، فإذا قاربَ الكلُّ النُّضْجَ، فأخرجه من القِدْر، واعزل المَرَقة، وصَفِّها، ونشِّف اللَّحْم والحِمَّص وأصل الخَسّ. [١٠٨ب] ثم اترك في القِدْر دُهْناً غزيراً، واطرح بعده الخولنج[2] مع ثلاث بَصَلات مُدوَّرة، وبَزِّرْه، وضع اللَّحْم وقلِّهِ حتّى يحمرَّ، وبَزِّرْه ثانياً، ثم صبّ عليه مُرِّيّاً وخلّاً نِصْفَيْن. وإنْ جعلتَ عِوَض الخلّ ماء ليموا كان طيّباً. وانضحه[3] بقَليل مَرَقة قد أُديف فيها نِصْف دِرْهَم زَعْفَران، وانثر فيها كفّ زَبيب مُنَقّى أو سُكّراً، وهدِّها، واغْرفها، وقَدِّمها.

(١) يقابلها في هـ:
تقطع اللحم صغارا وتجعل معه حمص مرضوض وثلث بصلات مقطعات وحفنة زَبيب منقى واعل جميع ذلك بشيء من مري وخل فإذا اقترب نضجه فاطرح الابزار كله واقله فاذا أخذ طعم الأبزار كله دفت سكر بخل وما قليل بزعفران وصب عليها وقدمها إن شاء الله.
والصُّولي – كما نظن– هو أبو بكر محمد بن يحيى، المتوفّى سنة ٣٣٥هـ. صاحب التآليف الكثيرة، وأهمها (الأوراق)، ونديم الخلفاء. كان أديباً ظريفاً، وكاتباً بليغاً وشطرنجياً بارعاً، وله مجالس سَمَر لا تخلو من أدب وأخبار وثقافة.
(٢) كذا، ولعلّه اختصار خُولِنْجان.
(٣) وردت: افضحه.

## صِفَة قَلِيّة تُعرف بِقَلِيّة أم حكيم[1]

يُؤخذ لَحْم أَحْمر كشتمازج، ووجه الكتف، وألْية، فيُقطَّع الجميع صِغاراً، ويُغسل نظيفاً. ثم تُؤخذ قدرٌ نظيفةٌ، فيُغلى فيها من الماء دونَ ما يَغْمُر اللَّحْم، ثم يُسْلق اللَّحْم فيها، ثم يُرفع منها. ويُؤخذ مِقْلى نظيف، فتصبّ فيه زَيْتاً، وتطرح الألْية فوقَه حتّى تَنْسَلي، ثم ترمي اللَّحْم عليه، ثم تقطِّع عليه بياض بَصَل، وقلّيهِ حتّى يَحْمرَّ، وذرّ عليه أبْزاراً مَدْقوقاً: كُزْبَرة، وكَرَويا، ودارْصيني، وسُنْبُلاً، ويَسير قَرَنْفُل. ثم خذ عشرَ بَيْضاتٍ، فافْقصها عليه بعد بَسْطِهِ في المِقْلى، ولا تُشَوِّش[2] البَيْض، ولا تحرِّكه حتّى ينضج، ويجيء مثل عيون البقر، وذرّ عليه مِلْحاً مَسْحوقاً، وقدِّمه مع خلّ خَمْر، وبَقْل، أو خيار مُقشر، إن شاء الله.

## صِفَة قَلِيّة بكَمْأة[3]

تُؤخذ شرائح من لَحْم أحْمر سَمين، وكَمْأة مُقطَّعة مثل الدَّراهم، فيُسْلقان سَلْقةً جيّدةً، ثم يُرفعان بقليلِ مَرَقةٍ مَعْزولة، ثم تنصب مِقْلى مُقَعَّراً فتلقي شريحَتَيْن وثلاثة كلّ نَوْبة، ثم تقلي الكَمْأة كما يُقْلى السَّنْبوسَج، ويُرفع الجميعُ إلى صَحْن. ثم تصبّ الدُّهْن الذي قليتَ به [في][4] القدر، ثم تقطِّع عليه بَياض بَصَل، وتُقَلِّيه،

---

(١) يقابلها في هـ:

يؤخذ لحم سمين وتقلى الشحم وتقلي عليه اللحم الاحمر وتأخذ دارصيني وسنبل وقرنفل وسذاب وكراث وكسبرة رطبة فتدق وتخرج ماها وشي من مري وخل فتصب فوقها وتترك حتى تنتهي وتقدم إن شاء الله.

(٢) التَّشويش: التخليط. وهو من كلام المولَّدين. لسان العرب، ج٦، ص٣١١ (شوش).

(٣) يقابلها في هـ:

تؤخذ شرائح من لحم سمين وكمأة مقطعة مثل الدراهم فتقلى شريحة بزيت عذب حتى تحمر وتفعل بالكمأة مثل ذلك وتسقى شي من خل ومري وتقلى حتى تنشف وتبزّر بفلفل وانجذان ثم تترك وتجعل الشرايح والكمأة في جام وتصب عليها خردل معمول والزيت الذي قليت به فوق الخردل وتقطع عليها ورق سذاب وتخلط حتى تتشرب.

(٤) إضافة مقتضاة.

وبَزّرْه بفلفل، وكُزْبَرة، وكَرَويا، وكَمُّون، وأَنْجُذان - رائحته - مَسْحوقة. وصبّ عليه مُرّياً وخلاً، ومثلهما [١٠٩أ] من المَرَقة. فإذا غَلى، فصبّه من القِدْرعلى الصَّحْن الذي فيه الشرائح والكَمْأة، وديف معه خَرْدَلاً مَعْمولاً إنْ أحببتَ، وقطِّع عليه سَذاباً.

## قَليّة أخرى تُدعى المَدينيّة[١]

يُؤخذ من أضلاع حَوْليّ سَمين ثلاثة أرْطال، فتُقطَّع أقلّ من طول الإصبع بعدَ أن يُفصَّل ضِلْعاً ضِلْعاً. وتصبّ عليه رِطْل ماء، وتديم تَحْريكَها على النّار حتى تنشف. فإذا نضجَ، بَزِّرْتَهَا بكُزْبَرة، وكَرَويا، وكَمُّون، وفلفل، ودارْصيني، وتصبّ عليه ثلث رِطْل مُرّي، ونِصْف رِطْل خلّ، وتُهَدِّيها على الجَمْر[٢]. وترشّ حَوْلَها بمِقْدار أوقيّة نبيذ رَيْحاني، وتغسل جوانبها بأوقيّة أخرى، إن شاء الله.

(١) يقابلها في هـ:
يؤخذ من أضلاع خروف ثلاثة أرطال فتقطع أقل من طول الإصبع بعد أن تفصل ضلعا ضلعا وتصب عليها ثلث رطل ما وتديم تحريكها على النّار وتزيد في الما ليلا ييبس اللحم ثم يسقى نصف رطل خل حامض فإذا نضج ونشف أكثر تزيينها بما حملت أصابعك كسفرة يابسة ووزن درهمين فلفل ودرهمين كرويا ومِقْدار ثلث رطل مري مضروب بوزن نصف درهم زعفران ومثله دارصيني ويترك وتغسل حولهما بمقدار أوقية نبيذ ريحاني وتنضح عليها منه أخرى وتغطى إن شاء الله.
(٢) وردت: الخمر.

## الباب الخامس والثمانون

## فِي عَمَل الكُشتابِيات المُطَيَّبات و[١] الخَمْريّات[٢]

هذا الاسم الواقع على هذا اللَّون سَبَبُه ما يُحكى، قيل إنّ بعضَ مُلوكِ الفُرْس كان كثيرَ السَّفَر بمُعَسْكره، وكان قد اتَّخذ طاهياً عربيّاً، مُجيد الصَّنْعة، فكان إذا نزل من رِكابِهِ، ومن عَوْدِهِ عن سياقِهِ، أقبلَ على الطّاهي، وقال له: (كُشت بِيا)[٣]، فيكون عنده شرائح قد عَمِلها على الجَمْر، أو لَحْم مَسْلوق، فيقدِّم ذلك له مع صِباغ. فاتّفق في بعضِ أيّامه أقبل عليه، وقد شرَّح اللَّحْم، ولم يكن أوْقدَ ناراً، فأخذها، ووضعها في مِقْلى، وصبَّ عليها دُهْناً، وأوْقد تحتها، ورشّ عليها ماءً ومِلْحاً، وقطَّع فيها بَصَلاً وأبْزاراً مدقوقاً، وغطّاها بغَضارة رَصاص، وأضْرم نارَها شديداً، فجاءت في أعْجل ما يكون، غَرِقة بمائها ورطوبتها ودُهْنها، واسْتطابها الملك. وكان يطلبها [١٠٩ب] منه؛ فسمّاها الطَّبّاخ كُشتابِيا، وفرَّعَ منها ألْواناً، وعملها النّاس باللَّحْم والألْية، وسمّوها كُشت ودُنْبَه[٤]. والفرقُ بينها وبين القلايا أنّ هذه لا تكون ناشفةً جدّاً من رطوبتها، بل تَتَقلّى برُطوبةٍ يسيرة، ولا تكون كثيرةً مثل المَرَقة، بل كلّما نشفت، رُشّ عليها من ماء بمِلْح أو خلّ أو ماء الحِصْرِم أو المُرّي مَخلوطاً بمثله ماء الليموا. وهي بين المُقَلّي والمَسْلوق. فمن ذلك[٥]:

---

(١) من هـ وترجمة أبواب الكتاب في مقدمة المصنّف.

(٢) هـ: والمطيبات والخمريات. ومقدمة هذا الباب بأكملها ساقطة في هـ.

(٣) وتعني: هاتِ اللَّحم (كَوشت بِياوَرْ)

(٤) كوشت: لحم، دُنْبَه: ألْية.

(٥) هنا ينتهي السَّقط في هـ.

## صِفَة كُشتابية بمائها من نُسْخَة ابن عمر

يُشرَّح اللَّحْم تشريحاً رقيقاً، ويُغسل جيّداً[1]، ويُطرح في القِدْر ويُصبُّ عليه أوقيتان[2] زَيْت مغسول[3]، وقليل مِلْح، وعود سَذاب، ويُنْصَب على النّار، ويُغطّى رأسُها حتّى تُرْخي[4] ماءها، ثم تُسقى فلفل وكُزْبَرة[5]، وشيء من دارْصيني، وقليل ماء[6] كامَخ، وتُغرف، إن شاء الله.

## صِفَة كُشتابية أخرى من نُسْخَة ابن دِهْقانة[7]

يُشرَّح اللَّحْم تشريحاً رقيقاً، ويُطرح في القِدْر. وليكنْ لَحْم حَمَل، ويُلْقى معه شَحْم الدَّجاج، أو زَيْت، ويُصبُّ عليه من ماء البَصَل أوقيّة، ويُقْلى، ويُرش بماء الليموا مَخْلوطاً بمثله مُرّي. فإذا نَضَجَ، طرحتَ عليه كُزْبَرة وكَمُّوناً وقليل فلفل، ويُغرف، إن شاء الله.

## صِفَة كُشتابية أخرى بماء الحِصْرِم[8]

يُشرَّح اللَّحْم، ويُلْقى في بُرْمة بعد غَسْلِهِ، ويُلْقى معه حِمَّص مَرْضوض، وكُزْبَرة رَطْبة مُقطَّعة، ويُصبُّ فيه من ماء البَصَل مِغْرفة،ومن ماء الحِصْرِم أوقيتان ومثلها ماء، وعود خُولِنْجان، وأوقية زَيْتاً طيّباً. فإذا نَضَجَ، سُقي أبْزار مَدْقوق: كُزْبَرة، كَمُّون، ودارْصيني. وغُرِف.

---

(١) ساقطة في هـ.

(٢) هـ: أوقيتين.

(٣) من هـ.

(٤) هـ: تخرج.

(٥) هـ: وقليل كسبره.

(٦) هـ: من.

(٧) يقابلها في هـ:

تشرّح رقيقا وانقعه في شي من مري ساعة ثم اخرجه وانثر عليه كسبرة يابسة شيا صالحا وقليل فلفل وكمون وكرويا ثم يغلى بزيت فإذا نضج رشّ عليه مطبوخ وقطّع عليه كسبرة رطبة وسذاب إن شاء الله.

(٨) هذه الصفة ساقطة في هـ.

### صِفَة كُشتابية مفتوقة بخَلّ[١]

يُؤخذ لَحْم مُجزَّع، فيُشرَّح رقاقاً، ويُلقى [١١٠أ] في بُرْمة، ويُصبُّ عليه شيء من خلّ. فإذا نَضَجَ بالخَلّ، يُرش عليه ماء الحِصْرِم، ويُذرّ عليه أبْزار مَدْقوق، ويُرشّ عليه قليل مَطْبوخ، ويُغرف، ويُقطَّع عليه سَذاب.

### صِفَة كُشتابية لابن عمر[٢]

تُشرِّح اللَّحْم الرَّخْص تشريحاً رقيقاً، وانقعه في شيء من مُرّي ساعةً، ثم أخرجه وانثر عليه كُزْبَرة يابسة مَدْقوقة شيئاً كثيراً، وكَمُّوناً، وكَرَويا، وقليل فلفل. ثم يُقلى في دُهْن، ويُرشّ عليها مطبوخ ماء. فإذا نَضَجَ، قطِّع عليه كُزْبَرة رَطْبة، وسَذاب، ويُغرف، إن شاء الله.

### صِفَة كُشتابية[٣] كبديّة للهادي

يُشرَّح الكَبِد، ويُغسل غَسْلاً[٤] نظيفاً بالماء البارد، ثم يُنقع في الخلّ ساعةً، ويُغسل، ويُصبُّ[٥] في قِدْرٍ مع[٦] أوقيّتَيْن من الزَّيْت، [ومثلها دُهْناً][٧]، ويُقلى حتّى يقوى[٨]، ثم يُرشّ عليه[٩] مُرّي نَبَطيّ، ويُحرَّك [حتّى ينضج][١٠]، ويُنثر عليه [أبْزار وقليل][١١] فلفل، ويُقطَّع عليه سَذاب. ويُقدَّم، إن شاء الله[١٢].

---

(١) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٢) هذه المادة ساقطة في هـ. وانظر حاشية (٧) من ص ٣٣٧ بعين المقارنة.
(٣) بعدها في هـ: أخرى.
(٤) من هـ.
(٥) هـ: ثم يصب.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) هـ: ويلقى عليه الكبد.
(٨) هـ: يحمر.
(٩) هـ: على.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) ساقط في هـ.
(١٢) ساقطة في هـ.

## صِفَة كُشتابية أخرى [له أيضاً][1]

يُؤخذ اللَّحْم الرَّخْص، فيُقطَّع صغاراً [مثل الحِمَّص][2]، ثم يُغسل، ويُجعل في قِدْر، ويُغمر بالزَّيْت، ودُهْن [الألْية أو دُهْن الدَّجاج][3]، ويُقلى بَقْليل سَذاب، وكُزْبَرة رَطْبة، وماء بَصَل. ويُلقى عليه حِمَّص [مَنْقوع مَقْشور][4]، وشيء من مُرّي [وخلّ خَمْر، يُرشّ عليه][5]. [فإذا نَضَجَ، صُبّ عليه شيء من سَكَنْجَبين الخلّ، وبَزِّرْه][6] [بكُزْبَرة وفلفل][7]، ورشّ[8] عليه بعد غَرْفِهِ[9] [ماء الوَرْد][10] وقدَمه[11]، إن شاء الله.

## كُشتابية أخرى لحامد[12] تُعرف بالقَرَنْفُليّة

يُؤخذ لَحْم خروفٍ[13] من البُشتمازجات[14]، وأرَطْب لَحْم يكون في الحَمَل[15]، فيُشَرَّح تشريحاً رقيقاً، ويُصيَّر في غَضارةٍ نظيفةٍ، ويُغمر[16] بالماء، وفيه مِلْح [١١٠ب] من صلاة[17] الغداة إلى ضَحْوة، ثم ترمي بالماء[18] عنه، ويُغسل غَسْلاً[19] نظيفاً، حتّى يصيرَ أبيض[20]، ثم يُلْقى [في قِدْرٍ نظيفةٍ، ويُلْقى عليه عود

---

(١) ساقط في هـ.
(٢) هـ: شبه المدقوق.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) هـ: مرضوض.
(٥) هـ: ويرش عليه من خل.
(٦) هـ: سكنجبين.
(٧) هـ: ويلقى عليه فلفل وكسبره وكمون.
(٨) هـ: يرش.
(٩) هـ: الغرف.
(١٠) هـ: شى من ما ورد وسذاب.
(١١) هـ: يقدم.
(١٢) لعلّه حامد بن العبّاس، وزير الخليفة المقتدر، وتُروي قصصٌ كثيرة عن ثرائه وكرمه. انظر ترجمته في الفخري لابن الطقطقى، ص٢٦٨؛ الوافي للصفدي، ج١١، ص٢٧٤.
(١٣) هـ: الخروف.
(١٤) الأصل: البستمازجات.
(١٥) هـ: الخروف.
(١٦) الأصل: يغم.
(١٧) من هـ.
(١٨) من هـ.
(١٩) من هـ.
(٢٠) الأصل: ابيضا.

دارْصيني، وقطعة خُولِنْجان][1]، وأوقيّة زَيْت مغسول[2]، ويُرفع[3] على [نارٍ هادئة][4]، ولا يُسقى شيء[5] من الماء[6]، فإنه يُرْخي ماءً كثيراً. فإذا غَلى غليتَيْن، ألْقيتَ فيه كفّ حِمَّص مَرْضوض مَبْلول[7]. واستخرجتَ له من ماء البَصَل وزن[8] عشرين دِرْهماً، وصَبَبْتَه في القِدْر، وألْقيتَ فيها[9] وزنَ ثلاثة دَراهم مِلْح، وعود [سَذاب صحيحاً][10]، ووزن[11] عشرين دِرْهماً من[12] ماء القَرَنْفُل مُصَعَّداً، حتّى إذا بدأت تنضج، [وُضِع فيها][13] قَدَحٌ[14] من شرابِ [عطرٍ حُلْوٍ][15]، وغُرِفَتْ، إن شاء الله[16].

---

(١) هـ: عليه عود خولنجان وكمون في قدر نظيفة وعود دارصيني.
(٢) من هـ.
(٣) هـ: يشال.
(٤) الأصل: النّار.
(٥) هـ: شيا.
(٦) هـ: ما.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) من هـ.
(٩) هـ: عليه.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) من هـ.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) هـ: سقيت.
(١٤) هـ: قدحا.
(١٥) هـ: بعسل.
(١٦) من هـ.

# الباب السادس والثمانون
# في عَمَل الطَّباهَجات الرَّطْبات واليابسات

يُحكى أنّ الطَّباهَجات لم تُعمل إلّا في أيّام بهرام جور[١]، وأنّ السبب كان [في عَمَلِها][٢]، أنّ بهرام جور خرج مُتَصَيِّداً، وأبْعدَ في الطَّلب، حتّى تقطَّع عنه أصحابُه، إلى أنْ[٣] لم يبقَ معه إلّا غُلامان من أبناء الأشراف. ثم ظَهرتْ له أبياتٌ، فأتاها، ورمى عندَ قريةٍ منها ظبياً سَنَحَ له، فأصابه. ونزل وهو يشتكي الإعْياء والجوع، وذهب به النوم، فأخذ الغُلامان الظبي، فشرَّحا عَجْزَه ومَتْنَه تشريحاً رقيقاً، ثم أخذا ثَرْبَ[٤] الظبي وشَحْم كُلاه، فأذاباه، وجعلا الشرائح في القِدْر، وذرّا عليها مِلْحاً، وأوْقدا تحتها حتّى نضجت، ثم صارا إلى بهرام جور[٥]، فأخبراه أنّ عندهما ما إنْ أكله اسْتطابه، فأمرهما بإحْضاره، فلمّا رآه، قال: (ابركيباه)[٦]. وتفسيره[٧]: مَن أفسدَ هذا اللَّحْم؟[٨] لأن اللَّحْم لا[٩] يُشرَّح هكذا[١٠]. ثم أكل منه، فأمر عند اسْتطابته إيّاه [بأن يُسَمّى[١١] اسماً فارسياً[١٢]، تفسيره المَعْشوق][١٣]. ثم أُعْرِب هذا الاسم فسُمِّيَ طَباهَجة. [وما يبعد هذا أنْ يكون حقّاً][١٤]. [والفرقُ

---

(١) بهرام كور (جور)، بهرام الخامس ابن يزدجرد الأول، الملك الساساني (٤٢٠ - ٤٣٨م).
(٢) هـ: فيها.
(٣) في هـ، طمسها الناسخ واستبدلها بكلمة (حتى).
(٤) هـ: ثراب. الثَّرْب: شحم رقيق يغشى الكرش والأمعاء، وجمعه ثروب. ابن منظور، لسان العرب، ج١، ص٢٣٤ (ثرب).
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) مكانها فراغ في الأصل.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) من هـ.
(٩) هـ: لم يكن.
(١٠) هـ: قبل ذلك.
(١١) وردت: سمى، والأصح ما أثبتناه.
(١٢) ذكره الميداني: تَواهَهْ. السامي، ص٢٠١. وفسّرها الزمخشري بأنها المصنوعة من اللحم والبيض. مقدمة الأدب، ج١، ص٣٤٢، جمعها صاحب الرسالة البغدادية على طباهيج. ص١٥٨. يذكر أنها تُسمى في العراق اليوم: مَخْلَمة.
(١٣) هـ: أبي المعشوق.
(١٤) من هـ.

بينَ الطَّباهَجة والمَقْلي [١١١أ] أنّ الطَّباهَجة ما كان بصِباغ وتوابل كالباذنجان وغيره، ويكون لَحْمها مُشرَّحاً، والقَلِيّة يكون لَحْمها مُبَنْدَقاً كالفُصوص، وتكون بلا توابل، فمن ذلك][1]:

## صِفَة طَباهَجة[2] لابن المهديّ

تأخذ اللَّحْم، وتشرِّحه، وتغسله غَسْلاً[3] نظيفاً. وتطرح في القِدْر [نِصْف رِطْل ماء، ثم تغليه، وتطرح عليه اللَّحْم][4]، وتصبّ فوقَه[5] زَيْت[6] طيّب[7] وقليل مِلْح، [وتقطِّع فيه باذنجان مُقشر وبَصَل مُدوَّر][8]. فإذا [نضجَ، و][9] نشفَ الماء، رَشَشْتَ عليه ماء كامَخ [أو مُرّي][10] قَدْر[11] نِصْف مِغْرفة، ومثله خَلّاً[12] [إنْ شئت][13]. ثم تعمد إلى [الأبْزار المَدْقوق][14]: الكُزْبَرة والكَرَويا والدّارْصيني والكَمُّون[15]، [من كلِّ واحدٍ قليل][16]، فتذرّه[17] عليه، وتحرِّكه[18] ساعةً[19]، ثم[20] تغسل حافّاتِ[21] القِدْر بمِغْرفة ماء، [وتطرح عليه عودَيْن سَذاب][22] ويُترك[23] حتّى يسكن. [وتُغرف، إن شاء الله][24].

---

(١) ساقط في هـ.
(٢) بعدها في هـ: أخرى.
(٣) من هـ.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) هـ: عليه.
(٦) هـ: بزيت.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) هـ: ويقلى ثم يؤخذ بصل مدور فيقطع على قدر الدراهم وباذنجان مثله وتلقى عليه.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) هـ: مقدار.
(١٢) هـ: خل.
(١٣) ساقط في هـ.
(١٤) ساقط في هـ.
(١٥) هـ: كسبره وفلفل وكرويا ودارصيني.
(١٦) من هـ.
(١٧) هـ: وتذر.
(١٨) هـ: تحرك.
(١٩) من هـ.
(٢٠) الأصل: و.
(٢١) هـ: رأس.
(٢٢) من هـ.
(٢٣) بعدها في هـ: ساعة.
(٢٤) من هـ.

## صِفَة طَباهَجة بجُبن طريّ

يُؤخذ اللَّحْم فيُشرَّح رقيقاً، ويُغْسل ويُطْرح[1] في القِـدْر، ويُصبُّ عليه زَيْت كثير، ويُلقى فيه[2] مِلْح، ويُنْصب على النّار حتى[3] يغلي و[4] ينشف الماء، [ويُذرُّ عليه][5] [قليل فلفل][6] وأَنْجُذان[7]. ثم تأخذ الجُبُن [الرَّطْب الذي قد وُضع في المِلْح عشرة أيّام، فتغسله من المِلْح، وتُقطِّعه تشريحاً شوابير][8]، وتبسطه [في القِدْر حتّى ينقلي][9]. ثم تكسر عليه[10] عشرَ بَيْضاتٍ، وتضربها [بماء كامَخ أو مُرّي][11]، وتَصبُّها عليه[12]، وتجمدها[13] وتُقدِّمها، إن شاء الله[14].

## طَباهَجة من نُسْخَة يحيى بن خالد[15]

تأخذ غَضارة، فتصبّ فيها من المُرّي النَّبَطيّ رُبْع رِطْل، ومن العسل الجيّد[16] أوقيّة، وتضربهما. فإذا اختلطا صُفّيا بمُنْخُل، ثم صُيِّر معهما وزن[17] درهم كُزْبَرة، ووزن[18] نِصْف دِرْهَم دارْصيني[19]، [ودانقَيْن فلفل مَدْقوقة][20]. ثم[21] تأخذ من لَحْم رَخْص[22] مِقْدار[23] رِطْلَيْن، فتُشرِّحه تشريحاً رقيقاً عريضاً،

(١) هـ: وتغسله وتطرحه.
(٢) هـ: عليه.
(٣) هـ: و.
(٤) هـ: حتى.
(٥) هـ: ثم تسقى القدر.
(٦) هـ: فلفلا.
(٧) هـ: وتلقى فيها وقليل انجذان.
(٨) هـ: وتشرحه.
(٩) هـ: فوق اللحم ويرش عليه ما كامخ.
(١٠) من هـ.
(١١) ساقط في هـ.
(١٢) هـ: عليها.
(١٣) ساقطة في هـ.
(١٤) من هـ.
(١٥) البَرْمَكيّ.
(١٦) ساقطة في هـ.
(١٧) من هـ.
(١٨) من هـ.
(١٩) هـ: فلفل.
(٢٠) هـ: ووزن دانقين.
(٢١) هـ: و.
(٢٢) هـ: حمل.
(٢٣) من هـ.

وتصيِّره في هذا الصِّباغ ساعةً، ثم تضع قِدْراً على النّـار، وتـصبّ [١١١ب] فيهـا أرْبَع أواقي زَيْتاً طيّباً[١]، فإذا صار الزَّيْت يغلي، طرحتَ الشرائح في القِـدْر بـصِباغها مع وزن دانقَيْن مِلْحـاً مَـسْحوقاً[٢]. ثـم يطـبخ اللَّحْـم حتّـى [ينـضج، وينـشف][٣] الصِّباغ، ثم يُغرف، ويُقطَّع عليه [شيء من كُزْبَرة رَطْبة، و][٤] سَـذاب، وشيء[٥] مـن خَرْدَل أخضر[٦]. ويُقدَّم، إن شاء الله[٧]. [وهي طَباهَجة أَنْجُذانية إنْ شئتَ][٨].

## طَباهَجة من نُسْخَة عبد الله بن عمر، عَمِلَها أبو سمين للواثق[٩]

تُؤخذ شرائح من لَحْم جدي سَمين أو حَـوْليّ مـن الـضأن فتُقطَّـع أصـابعاً، وتُجعل في قِدْر، ومن المِلْح حاجته، ويُصبُّ على ذلك من الزَّيْت رُبْع رِطْـل، ومـن الماء رُبْع رِطْل، وتُجعل القِدْر على النّار. وتأخذ غَضارة، وتصبّ فيهـا رِطْـل خـلّ خَمْر، وتذوِّب فيه رُبْع رِطْل جَوْز أو لَوْز مَدْقوق ناعماً، ومن لُبـاب الخبـز الـسَّميذ المَنْخول خمسة دراهم، وتُضرب وتُصبُّ فيها، وتُغلى حتى تنشف من دفعات عِدّة. فلا تزال تفعل ذلك حتّى يصيرَ جميعُ الخلّ واللَّـوْز فيهـا. ثـم تُبَـزَّر بقليـل فلفـل وكَمُّون، وكُزْبَرة قليلاً، وتُقْلى في عَرَقِها ودُهْنها. وتُنزل، وتُقدَّم.

(١) هـ: زيت معسول.
(٢) هـ: ملح مسحوق.
(٣) هـ: يكاد ينشف.
(٤) من هـ.
(٥) هـ: وتصب عليه شي.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) من هـ.
(٨) ساقط في هـ.
(٩) هناك اختلاف كبير في هذه المادة بين النسختين. لذا، سنثبت نص نسخة الأصل في المتن، ونـص النسخة هـ في الهامش. وهو:
طباهجة أخرى من نسخة عبدالله بن عمر عملها أبو إسحاق بن سمين للواثق: تأخذ شـرايح من لحم جدي أو حولي فتقطع أصابع وتجعل في قدر ومن الملح مِقْدار الحاجة وتصب فيها رطل خل خمر وتضرب ذلك بوزن خمسة دراهم من لباب الخبز أيضاً منخول نقـي فـإذا نـشفت مـا في القدر من ذلك القيت الخل ولا تزال تفعل ذلك قليلا حتى يصير جميع الخل فيهما ثم تجعل فيهـا وزن درهمين فلفل وتقدم إن شاء الله.

## طَباهَجة عُملت بعسل للمُعْتَصِم[1]

يُؤخذ من لَحْم حَمَل حَوْليّ ثلاثة أرْطال من أحْمرِهِ وأصْـفاه، فيُـشرَّح ويُغْـسل نظيفاً، وتُؤخذ قدرٌ نظيفةٌ، فيُصبّ فيها رِطْل ونِصْف ماء، ويُغْـلى ثـم يُطـرح فيـه خِرْقة كَتّان فيها كُزْبَرة وكَمُّون ودارْصيني مَشْدودة. فإذا غَلى، طُـرح اللَّحْـم. ولا يزال حتّى يُقارب أنْ ينشف، فتُرْمى منه خِرْقة الأبْزار، ويُصبُّ فيـه مـن الـشَّيْرَج الطريّ نِصْف رِطْل، ومن دُهْن الدَّجاج رُبْع رِطْل، ويُغلى إلى أنْ ينضج ويـتقلّى في دُهْنه، فإذا احْمرَّ من القَلْي، طُرح فيه من الأبْزار دانـق زَنْجَبيـل، ودانقـان زَعْفَـران مَسْحوقان، ويُصبُّ عليه من العَسَل المَنْزوع الرَّغْوة رِطْلان، ويُترك حتّـى يَحْمـى. فإذا [١١٢أ] حَمِي، أخذتَ له أرْبَع أواقي نَشا، وأدَفْتها بأوقيّـة مـاوَرْد، وأوقيتَـيْن ماء، وصببْتَه في القِدْر. ولا تزال تحرِّكه إلى أنْ يَنْعَقِد. فإذا انْعَقَدَ، أخرجتَ النّار من تحته، وعقدتَه حتّى يقذف دُهْنه، وأنزلته عن النّار، وغرفتَه. وتكون قد رَضَـضْتَ جَوْزاً ولَوْزاً مَقْشوراً فتنثره عليه، وتقدِّمه. وإنْ شئتَ أنْ تعمل عِوَض النَّشا دَقيق سَميذ، فاطْرحه قبل العَسَل حتّى يتقلّى في الدُّهْن يابساً، وأتبعه بالعَـسَل، وحرِّكْـه إلى أنْ يَنْعَقِد، وأخرج النّار من تحته كما فعلت.

## طَباهَجة أخرى للواثق [2]

يُشرَّح اللَّحْم أرقّ ما يمكن، ويُغسل نظيفاً، ويُستخرج من ماء البَصَل في الهاوَن خمسة عشر دِرْهماً، وتجعل القِدْر على النّار، ويُصبّ فيها زَيْت طيّب، وشَحْم مُقطَّـع.

---

(١) هذه المادة ساقطة في هـ.

(٢) نظرا للاختلاف الكبير بين النسختين في هذه المادة، نثبت نص نسخة الأصل في المتن، ونص النسخة هـ في الهامش. وهو:

تشرح اللحم وما تقدر عليه ويلقى في الما البارد ساعة ثم يجعل في ما آخر حتى يتنظف ثم تستخرج ما البصل في الهاون وتحمل القدر على النّار وتصب فيها زيت طيب وشحم مقطع فإذا انقلى طرح اللحم عليه فإذا تشرب الما اسقيته شي من مري الشعير وما البصل وعود خولنجان وسذاب والقيت فيه كمون وكسبرة وزنجبيل وتتركه على الفحم فإذا أردت أن تغرفه رششت عليه شيا من ماورد وقطعت عليه سذابا وقدمته.

فإذا تقلّى، طُرح اللَّحْم عليه، فإذا تقلّى صُبّ عليه ماء البَصَل، فإذا شرب الماء بَزَّرْته بكُزْبَرة وكَمُّون وكَرَويا وفلفل وزَنْجَبيل مَدْقوقة، فإذا تقلّى بالأبْزار، سقّيته مُرّي شعير قد أُديف فيه رُبْع رِطْل لَوْز مَطْحون أو طَحين السِّمْسِم، وتتركه على الفحم يهدأ، فإنْ أردتَ غَرْفَه، رَشَشْتَ عليه شراباً عَطِراً أو ماوَرْد. وقطِّع عليه سَذاباً، وقدِّمه، إن شاء الله.

## طَباهَجة أخرى تُدعى أمّ الطَّباهَجات[1]

يُؤخذ من الشرائح المُتَّخَذة من حَمَل حَوْليّ ثلاثة أرْطال، فتُجعل بعدَ غَسْلِها في قِدْر، ويُصبُّ عليها من الزَّيْت رُبْع رِطْل مع مثله دُهْن أَلْية مُذاباً، ومن المِلْح درهمَيْن، ويُرشّ عليه من الماء قَدْر نِصْف رِطْل ما ينضج من نشافه. فإذا نَضَجَ ونشف، صُبّ عليه من المُرّي الطريّ ثلث رِطْل، ويذرّ عليه أبْزار [١١٢ب] من الفلفل والزَّنْجَبيل دِرْهم، ومن الكُزْبَرة والكَرَويا والدّارْصيني شيء يكفيه، ثم يُغرف منه نحو الثلث، فإنه يُؤكل منها طَباهَجة طيّبة. ويُصبُّ في القِدْر بعد ذلك أوقيّتان خلّاً ويُصبر عليه إلى أنْ يُؤكل ما غُرف من القِدْر، ثم تغرفه بعد ذلك، وتذرّ عليه سَذاباً مُقطَّعاً، فإنه لَوْنٌ طيّب.

(١) نص النسخة هـ يختلف كثيراً عن نص نسخة الأصل، وبه إضافات من الهامش. لذا، سنثبته في الهامش. وهو:

تؤخذ من الشرايح المتخذة نحو ثلثة أرطال فتجعل في قدر وتصب عليه من الزيت خمس أوراق ومن الما ربع رطل ومن الملح وزن درهم ويجعل على الجمر وتصبر عليه حتى تنشف الحرارة ما فيها من الماييه ثم تصبغها من مري الطلى ثلث رطل وتذر عليه من كل واحد من الفلفل والزنجبيل مثقال وتغرف منه نحو الثلث فإنه يؤكل منها طباهجة طيبة وتصب في القدر بعد ذلك أوقيتين خل ثم تغرف منه الثلث الثاني ويتلوح عليه إلى أن يؤكل ما غرف من القدر ثم تغرف بعد ذلك ما في القدر وتقطع عليه وزن درهم سذاب فإنه يقدم من ذلك لون طيب إن شاء الله.

## طَباهَجة بفِراخ وكُبود[1]

يُؤخذ شَحْم الدَّجاج، فيُداف مع مِلْح. وتُقطَّع الفِراخ السِّمان أعضاءً، وتُقلى بشَحْم الدَّجاج. فإذا دنا نُضْجُها، بُزِّرَتْ بكُزْبَرة يابسة وفلفل، ورُشّ فيها مُرّي نَبَطيّ، وقَطِّع فيها قليل سَذاب وكَرَفْس، وقَدِّمها.

## طَباهَجة أخرى تُعمل بعَسَل

تُؤخذ غَضارة، فتَصبّ [فيها][2] مُرّي مِقْدار رُبْع رِطْل، وأوقيّة عَسَل. ويُماث العَسَلُ بالمُرّي. فإذا اختلطا، صُفّيا بمُنْخُل. ثم صُيِّرَ فيها من الأبْزار اليابس وزن دِرْهم كُزْبَرة، ونِصْف دِرْهم فلفل، ووزن دانقَيْن دارْصيني، ودانقَيْن أَنْجُذان. ثم يُشرَّحُ من لَحْم حَمَل مِقْدار رِطْلَيْن، ويُصيَّر في هذا الصِّباغ. ثم تَنْصِب قِدْراً على النّار، وتُصيِّر فيها مِقْدار ثلث رِطْل زَيْت طيّب، فإذا غَلى الزَّيْت، طرحتَ الشرائح بالصِّباغ في القِدْر، ثم تَطْبخ اللَّحْم حتّى يكاد ينشف الصِّباغ. ثم يُترك ساعةً، ثم تَغْرِف الطَّباهَجة، وتُقَطِّع عليها كُزْبَرة رَطْبة وسَذاب.

---

(١) هذه المادة، والتي تليها، وإلى نهاية هذا الباب، من هـ فقط. (٢) إضافة مقتضاة.

# الباب السابع والثمانون
# في عَمَل[1] الشواء في التَّنُّور، وشيّ اللَّحْم في القُدور

## صِفَة جَنْب مُبَزَّر ليحيى بن خالد البَرْمكيّ[2]

يُؤخذ جَنْب حَمَل سَمين، فينُظّف، ويُخرج نخاعُه وغُددُه واسْفيذجه[3] وكبدهُ[4] وطِحالُه[5] وكلوتُه[6] إنْ وُجد[7] فيه. ويُبيَّت في الخَلّ، ويُلقى عليه كفّ مِلْح، وكفّان[8] أبازير[9] يابسة وهي: الكُزْبَرة والكَمُّون[10] والفلفل والدّارْصيني مَدْقوقة[11]. فإذا كان [وقتَ الغَداة][12] طُريِّ بخلّ، [غير ذلك][13] الخلّ، وأبْزار غير تلك[14] الأبازير[15]. ودُلِّيَ في التَّنُّور، إن شاء الله[16].

## صِفَة جَنْب مُبَزَّر له أيضاً[17]

يُؤخذ جَنْبُ حَمَل، فيُسْلق بالخَلّ الشديد الحَمْض نِصْف نُضْجِه، ويُترك فيه حتّى يبرد بعد رَفْعِهِ عن النّار، ويُخرج من الخل، فيُلقى عليه الأبازير اليابسة التي تَقَدَّمت مَدْقوقة، ويُدلّى في التَّنُّور.

---

(١) هـ: صفة.
(٢) هـ: الكاتب.
(٣) ساقطة في هـ. وقد مرَّت في أول الكتاب (استيذج) على أنه الغشاء الرقيق الذي يكون على اللحم مثل الجلد.
(٤) هـ: كبدا.
(٥) هـ: طحال.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) هـ: كان.
(٨) هـ: ثلثه اكف.
(٩) الأصل: ابازيرا.
(١٠) ساقطة في هـ.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) هـ: بالغداة.
(١٣) هـ: غير.
(١٤) الأصل: ذلك.
(١٥) من هـ.
(١٦) ساقطة في هـ.
(١٧) يقابلها في هـ:
يؤخذ جنب حمل فيسلق بالخل حتى يقارب النضج ثم يخرج وتلقى عليه الأبازير اليابسة المدقوقة كسبرة وكمون وفلفل ودارصيني ويدلّى في التنور إن شا الله.

### صِفَة شيّ قَصَبة معلاق لابن عمر[١]

تُؤخذ قصبةُ كَبِد، فتُغسل وتُنظَّف، ثم تُنفخ، ويُصبُّ فيها خلّ وزَيْت مع كَرَويا مَدْقوقة، ويُنفخ فيها مع دِرْهَم مِلْح، وتُدلّى في التَّنُّور، إن شاء الله.

### صِفَة عُصبان للمُعْتَمِد

تُؤخذ كُبود الجِداء[٢] والخِراف[٣]، فتُسْلق بماءٍ وصَعْتَر وزَيْت[٤] [سَلْقةً دونَ [١١٣أ] النُّضْج][٥] . ثم تُقطَّع مثل الشبور الرقاق. فإذا فعلتَ ذلك، أخذتَ ثروبَ الجِداء[٦] والحِمْلان[٧]، فطرحتَها[٨] [بعد غَسْلِها][٩] في ماءٍ حارّ[١٠] حتّى تنبسط، فإذا انبسطتْ، جُعلت الكبودُ فيها، ونُضح عليها مُرّي وزَيْت وعود سَذاب وصَعْتَر، ثم أُدرجت وشُدِّدَت[١١] بالمَصارين [المَقْلوبة المَغْسولة بالمِلْح والكَرَفْس][١٢]، وطُليت[١٣] بزَيْت، ودُلِّيت[١٤] في التَّنُّور.

### صِفَة جَنْب مُبَزَّر يُؤكل[١٥] من ساعته، من نُسْخَة إبراهيم[١٦] بن المهديّ

يُؤخذ جَنْبُ حَمَل، فيُسْلق بالخلّ [الجيّد الحَمْض على نِصْف نُضْجِهِ، ثم يُرفع عن النّار، ويُترك في خَلِّهِ حتّى يبرد][١٧]، ثم يُخرج [من الخلّ][١٨] فيُعصر

---

(١) يقابلها في هـ: صفة قصبة لابن عمر:
تؤخذ قصبة فتنظف ما فيها من الادوا والاذا ثم تنفخ وتصب فيها خل وزيت وكرويا وملح وتدلّى في التنور إن شا الله.
(٢) هـ: جدا.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هـ: بزيت وصعتر وما.
(٥) هـ: حتى تنضج.
(٦) هـ: جدا.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) هـ: فطرحت.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) ساقطة في هـ.
(١١) هـ: شدت.
(١٢) ساقط في هـ.
(١٣) الأصل: طيب.
(١٤) الأصل: دلى.
(١٥) هـ: ويوكل.
(١٦) من هـ.
(١٧) هـ: حتى ينضج.
(١٨) من هـ.

عَـصْراً شـديداً، وتُطـرح عليـه الكُزْبَـرة[١] والكَمُّـون[٢] والفلفـل والدّارْصـيني مَدْقوقة[٣]، ثم يُدلّى في التَّنُّور حتّى يُقبّ[٤]. [ وإنْ أردتَ - بعـدَ غَلَيانِـه - تُخْرِجَـه من الخلّ الحارّ، فتضعه في خلٍّ بارد، فإذا برد، فاعْصره وبَزِّرْه ودَلِّيه][٥] .

## صِفَة داكبِريان

هذا الاسم بالفارسيّة، وتفسيره بالعربيّة شوي القِدْر[٦].

تأخذ قِدْراً من بِرام لها عُلوّ[٧]، فتثقب في وَسَط[٨] [ما بين شفتها وأرضها][٩] ستّ ثُقَب [متقابلة كالطَّوق الدائر][١٠]، وتُدخل من الثقب إلى الثقب عوداً[١١] من خِلاف مَنْحوت[١٢]، حتّى تجعل فيها ثلاثه[١٣] عيدان، وتـسدّ الثقـب مـن خـارج القِدْر بعَجين[١٤]، وتصبّ من الماء في القِدْر، ولا يبلغ[١٥] العيدان. وألْقِ فيه [عوداً من][١٦] خُولِنْجان، و[عوداً من][١٧] دارْصيني. واعمـدْ إلى قطعـةٍ مـن[١٨] جَنْـب حَمَل[١٩] سَمين [مـع كتفهـا][٢٠] [فنظِّفـه ومَلِّحْـه وزَيِّتـه، واجْعلـه عـلى العيـدان التي][٢١] فوقَ الماء. وتُغطّى القِـدْر، وتُطَيَّن، ويُوقـد تحتَها بنارٍ متوَسَطةٍ[٢٢]، حتّـى

---

(١) هـ: الكسبره اليابسة.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) قبّ اللحم: يبس ونشف. ابـن منظـور، لسان العرب، ج١، ص٦٥٨ (قبب).
(٥) هـ: ثم يخرج ويوكل.
(٦) ويسمّونه اليوم: ديك، أي القِدْر.
(٧) هـ: سمك.
(٨) هـ: وسطها.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) هـ: عود.
(١٢) هـ: مبرا، وبالوجهين يتم المعنى.
(١٣) الأصل: ثلث.
(١٤) ساقطة في هـ.
(١٥) بعدها في هـ: الى.
(١٦) هـ: عود.
(١٧) هـ: عود.
(١٨) من هـ.
(١٩) ساقطة في هـ.
(٢٠) ساقط في هـ.
(٢١) هـ: فتنظف وتزيت وتملح وتجعل فوق العيدان والعيدان.
(٢٢) هـ: لينه.

تعلمَ أنّ الجنْبَ قد نَضَجَ [١١٣ب] فافتح القِدْر، وأخرج الجنبَ، واعْزلـه، وألْـقِ في الماء الذي في القِدْر أرُزّاً ولَبَناً، واعمله كما تعمـل الجـوذاب[١]. وإنْ أحببـتَ أنْ تجعل في الماء شَهْداً أو سُكَّراً أ و زَعْفَراناً أو غيره فافعل[٢] [مما يُعمل][٣] من أنـواع الجَواذيب[٤] إن شاء الله[٥].

## صِفَة شواء[٦] كالأهلام[٧] لإبراهيم بن المهديّ

تُؤخذ أبْزارات الأهلام الرَّطْبة واليابسة، فتحشي بها جدي فائق [سَمين مَسْموط في كلِّ مَوْضع مُشرَّح منه، وتُحكمه من باطنه، وتـشرِّح تحـتَ جلـدِهِ وتحشيه من الأبازير، وتأخذ قِدْراً مُـستطيلة مثـل الـسَّفَط بِراماً، فتجعـل في أرضِها مَفْروشاً من الأبازير][٨]، ثم تجعل الجديَ في القِـدْر، وتجعـل عليـه[٩] أيضاً من أبْزارات الأهلام، ثم يُغْمَر بخلٍّ حاذق[١٠]، ويُترك فيـه يـوم وليلـة. ثم يُخرج، فيُجعل في سَفُّود من سَفافيد السَّمَك، ويُشدّ بشريطٍ[١١]، ثم يُدلّى في التَّنُّور ويُقدَّم حاراً، إن شاء الله[١٢].

---

(١) هـ: الجوذابات.
(٢) هـ: فافعل أو غيره.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) هـ: الجوذابات.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) هـ: شوى.
(٧) الأصل: كالهلام، هـ: كاهلام.
(٨) هـ: ويوخذ أيضاً منها فيجعل في قدر مفروشا في أسفلها.
(٩) هـ: عليها.
(١٠) ساقطة في هـ.
(١١) هـ: بشريطال.
(١٢) ساقطة في هـ.

## صِفَة جدي مَغْموم بدَجاجة[1]

يُؤخذ جدي رضيع، ودَجاجة سَمينة فيُسمطان ويُنظَّفان، ويُؤخذ ثَرْب حَمَلٍ سَمين فيُلفّ به الجدي بعد أنْ تُلفَّ الدَّجاجةُ في ثَرْبِهِ، وتُحشى في جَوْفِهِ. ويُؤخذ كرشٌ كبيرٌ[2] فيُسمط، ويُغسل بالمِلْح والكَرَفْس صحيحاً، من غير أنْ يُشقَّ إلّا بقَدْر ما يدخل منه الجَدْي، ثم تخيّطه، ويُدخل في تَنُّور الدوّاس ويُبَيَّت فيه. وتَتَّخذ له ألْوان خَرْدلٍ مُحَمَّص ومُحلّى بزَبيب وسُكَّر وغير ذلك. ويُقدَّم بعدَ أنْ يُنحّى عنه الثَّرْب. فيؤُكل لَحْمهُ وعظامُهُ وجلدُهُ، والدّجاجةُ التي فيه.

## صِفَة شوي العَصافير المضَفْور[3]

يُؤخذ بُشتمازج سَمين رَخْص في طول [ما يكون][4] البُشتمازج كما[5] يكون، وَزْنُه رِطْلَيْن، [١١٤أ] ومن كَبِد الفَصيل في طولها مثل ذلك، ومن سَنامه في طوله مثل ذلك. فيُشرَّح كلُّ واحدٍ منها أطول ما يمكن في استدارة الإصبع[6]، ثم يُشرَّب المُرّي [والفلفل والزَّيْت العذب][7]. ثم يُؤخذ [كلُّ ثلاثٍ منها][8] من

---

(١) هذه المادة مختلفة كثيراً في هـ. لذا، سنثبتها في الهامش، وهي:

صفة جدي مغموم لابن المهدي: تؤخذ دجاجة فائقة، فتدهن بزيت كثير. ويذر عليها ملح مسحوق وفلفل، ثم تلف في شحم ثرب، وتدخل في تنور الدواس، وتبيت فيه. وتتخذ له ألوان خَرْدَل محمص ومحلا بزَبيب وسكر وغير ذلك وتقدم أن تنحي عنه الثرب فيوكل لحمه وعظامه والدجاجة التي فيه إن شا الله.

(٢) وردت: كرشا كبيراً.

(٣) الأصل: الصفافير المظفور. وهذا العنوان في هـ: صفة العصافير.

(٤) من هـ.

(٥) هـ: و.

(٦) هـ: رأس الأنمله.

(٧) الأصل: والكسفره والكمون والدارصيني مدقوق.

(٨) هـ: من كل واحد.

الشرائح[١]، فتُجمع رؤوسُه بخِلال، وتُضفر كما يُضفر[٢] الـشَّعْر، حتّـى تعمـل[٣] كذلك جميعَ الشرائح، وتشدّ أسافِلَها أيضاً لئلّا[٤] تنحلّ. ثم تُطْلى مـن ذلـك الُمـرّي والزَّيْت والفلفل[٥]، وتُجعل في سَفُّود أو خَطّاف[٦]، وتُعلَّق في التَّنُّور حتّى تنضج. ثم تُقدَّم حارّة[٧]، وتُقطَّع على المائدة [قبضةً قبضةً][٨]، وتُؤكل بهذا الصِّباغ.

**وصِفَتُهُ**: تأخذ أَنْجُذاناً وفلفلاً وخُولِنْجاناً من كلِّ واحـدٍ ثـلاث دَراهـم[٩]، ومن الصَّعْتَر الفارسيّ مثقال، فتدقَّه وتنخله، ثم تديفه[١٠] بخلّ خَمْر، ومُرّي عتيق، ويُقدَّم مع [هذه الشرائح][١١]، [فإنّ ذلك غاية][١٢].

## صِفَة جَنْب مشويّ[١٣]

تأخذ جَنْباً من الحِمْلان الصِّغار، فتـشرِّحه وتدلكـه بمِلْـح وخـلّ وأَنْجُـذان وصَعْتر، ويُجعل في كَلاّب على قِدْرٍ فيها ماء ورُقاق السَّنْبوسَج، يكون بينهـا وبـين الجَنْب أرْبَع أصابع، ويُطيَّن التَّنُّور.

---

(١) الأصل: الشماريح.
(٢) الأصل: تظفر كما يظفر.
(٣) هـ: تستعمل.
(٤) هـ: كيلا.
(٥) هـ: فلفل.
(٦) هـ: سفافيد.
(٧) هـ: حار.
(٨) ساقط في هـ.
(٩) هـ: مثقال.
(١٠) هـ: يدق وينخل ويداف.
(١١) هـ: الشوى.
(١٢) هـ: فإنه غايه من الغايات.
(١٣) بسبب الاختلاف الكبير بين النسختين في هذه المادة، سنثبت نص نسخة الأصل في المتن، ونـص النسخة هـ في الهامش، وهو:
تأخذ جنوب الحملان الصغار فتشرح وتدلك بملح وخل وأنجذان وصعتر فارسي وتجعل في سـفود وتعلق في تنور على قدر فيها ما يكون بينها وبين الما أربع أصابع وتطين التنور.

## صِفَة جَنْب آخر مُبَزَّر لأبي سمين

يُؤخذ الجَنْب، فيُنظَّف ويُخرج ما فيه من النخاع وغير ذلك، ويُغسل[1] بالماء والمِلْح، ويُنقع في ماءِ السُّمّاق [بعد تنشيفِهِ][2] حتّى يتشرَّب حمضه[3]، وتُلقى عليه الأبازير، ويُدلّى في التَّنُّور، ويُخرج، فيُؤكلُ حارّاً. ومَن أحبَّ أنْ يعملَ بدلَ السُّمّاق ماء حِصْرِم، فَعَل.

وأنشدني أبو الحسين الكاتب:

أعددتُ للضَّيفِ إذا ما حضرا ... خُبزاً نقيّاً أحْمراً مُختمراً

[١١٤ب] يشبهُ في الحُسْنِ إذا ما أُبصِرا ... فوقَ خِوانٍ قمراً مُنوَّرا

وجَنْبَ ضأنٍ وافراً[4] مُبَزَّرا ... مُخَلَّلاً مُطيّباً مُزَعْفَرا

جوَّده الطّاهي لنا وعَطَّرا ... من مُرْيِهِ ومِلْحِهِ[5] وبَزَّرا

ومن أفاويهٍ به قد أكثرا ... بيَّته ليلتَهُ وبَكَّرا

أوْقد تَنُّوراً[6] له وسَجَّرا[7] ... مُجَرِّداً نيرانه والشررا

دَلّاه في تَنُّورهِ ودَثَّرا ... وغابَ عنه ساعةً مُنتظرا

إنْضاجَه فيه فلاقى قدرا ... حتّى إذا الجنْبُ تهرّا وانفرى

أخرجه الطّاهي لنا وكبّرا ... مُجرَّدا مُجسَّداً مُعَصْفَرا

يخاله النّاظر أما نظرا ... بُسْراً من النَّخْل جَنيّاً نَضِرا

وجاء[8] بالجَنْبِ لنا مُبْتَدِرا ... أحسن شيء منظراً ومَخْبَرَا

---

(١) الأصل: فيغسل.

(٢) ساقط في هـ.

(٣) ساقطة في هـ.

(٤) هـ: وافر.

(٥) هـ: ملحه أو مريه.

(٦) هـ: تنور.

(٧) الأصل: شجرا.

(٨) هـ: جانا.

## الباب الثامن والثمانون

# في شيّ الجِداء والخِراف المَحْشوّة الأجْواف

### صِفَة جدي مَحْشوّ[1] بكَمْأة

يُؤخذ جديٌ سَمين فائق[2]، فتُسْتخرج[3] بُطونُهُ، وتُتَّخذ منها عُصبان[4] صِغار دقاق، ويَسلخُ الطَّبّاخ فخذَيْ الجدي من داخل الجلد، من غير أنْ يُفْسِدَهُ أو[5] يَخرِقَهُ، ثم يقشر ما على العظام من اللَّحْم [من باطن الفخذَيْن و][6] ما دون العَجْز إلى أسفل الأطراف، ويفعل باليدَيْن[7] مثل ذلك. ولا يعرضُ لكسر عظمٍ من عظام اليدَيْن والرِّجلَيْن، ولا يفصلُ بعضَها[8] [من بعض. ثم يأخذ ذلك اللَّحْم، فيُنظِّف من عُروق وغُدَد، ويُشرَّح رقاقاً، فيجعل بعضَهُ] [9]- وهو مِقْدار[10] الثلث - مع العُصبان[11]، وتُجعل العُصبانُ[12]، [ورقاق اللَّحْم][13] في قِدْرٍ، [١١٥أ] ويُصبّ عليه رُبْع رِطْل زَيْتاً، وتُقطَّع معه مِقْدار نِصْف رِطْل بَصَل، ووزن أوقيتَيْن[14] كُزْبَرة رَطْبة مُقطَّعة، ونِصْف رِطْل خلّ خَمْر، وثلث رِطْل مُرّي نَبَطيّ، ونِصْف رِطْل ماء، ويُسْلق سَلْقةً خفيفةً. ثم يُلْقى في القدر

(١) هـ: محشوه.
(٢) من هـ.
(٣) هـ: فتشرح.
(٤) الأصل: عصابين.
(٥) هـ: يفسد و.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) هـ: بالكبدين.
(٨) هـ: بعضه.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) من هـ.
(١١) الأصل: العصابين.
(١٢) الأصل: العصابين.
(١٣) هـ: وذلك الجردق.
(١٤) هـ: ثلثي رطل.

نِصْف[١] مثقال زَعْفَران، وكُزْبَرة يابسة[٢] ثلاثة[٣] دراهم، ودارْصيني دِرْهم[٤]، وفلفل، وزَنْجَبيل وزن نِصْف[٥] دِرْهم، ومن [الدار فلفل، و][٦] السُّنْبُل، والخُولِنْجان [من كلِّ واحدٍ وزن][٧] نِصْف درهم. ثم تُرفع القِدْر[٨] عن[٩] النّار، وتُترك[١٠] حتّى تَسْكن. ويُلقى فيها الكَمْأة المُقطَّعة مثل وزن[١١] العُصبان والمُشرَّح[١٢] كالجَرْدق[١٣]. وتكون قِطَعُ الكَمْأة مثل العُصبان[١٤] كلُّ قطعة، وتحرِّكها وتَدَعْها حتّى يبرد [ما في القِدْر][١٥]، ثم تُخرج ذلك كلَّه [من القِدْر][١٦] فتضعه[١٧] على غِرْبال أَسَل جديد نظيف[١٨] مَغْسول. ولا تفعل ذلك إلّا [بعد أنْ يَبْرد][١٩] لئلّا [يأخذ – وهو حارّ – طَعْمَ السِّلّي][٢٠]، وتدعه[٢١] على الغِرْبال[٢٢] حتّى ينشف[٢٣] من الماء، ثم تجعله في قَصْعة وتذرّ عليه مِلْحاً[٢٤]، وتفقص عليه خمس عشرة[٢٥] بَيْضة أو أقلّ من ذلك، وتحشو[٢٦] به جَوْف الجدي. وتأخذ رُقاقاً قد اتّخذت من فَطير [من رُقاق السَّنْبوسَج][٢٧]، فتجعلها [وقايةً على الحَشْو][٢٨] في جَوْف الجدي حَوْل[٢٩] الذي حَشَوْتَه به[٣٠]، وفي وجهه. ثم تخيط الجدي على

(١) هـ: وزن.
(٢) من هـ.
(٣) هـ: ووزن خمسه.
(٤) هـ: وزن درهمين.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) من هـ.
(٧) من هـ.
(٨) من هـ.
(٩) هـ: على.
(١٠) هـ: تدعها.
(١١) من هـ.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) هـ: والجردق.
(١٤) الأصل: العصابين.
(١٥) من هـ.
(١٦) ساقط في هـ
(١٧) هـ: فتجعله.
(١٨) ساقطة في هـ.
(١٩) هـ: أن تكون جميع ما في القدر قد برد.
(٢٠) الأصل: إذا كان حارا يتلف الأسل.
(٢١) هـ: تدع ذلك.
(٢٢) الأصل: غربال.
(٢٣) هـ: يسيل ما فيه.
(٢٤) بعدها في هـ: وتذر عليه شيا من سكر.
(٢٥) الأصل: خمسه عشر.
(٢٦) هـ: تحشي.
(٢٧) هـ: ويكون اغلظ من رقاق اللبق وأرق من البرازيذج.
(٢٨) ساقطة في هـ.
(٢٩) هـ: فوق.
(٣٠) هـ: فيه.

الرُّقـاق. وإنْ شئت شَدَدْتَه بشريط[1] إلّا أنّ الخياطة أجْودُ مـن الـشدِّ. ثـم تأخـذ الباقي[2] من[3] اللَّحْم والجَرْدَق[4]، [فتشرّحه رقاقـاً أخـفّ مـا يمكـن، ثـم تأخـذ نِصْفه][5] فتجعله في قِدْر، وتجعل معه من البَصَل مثل ثلـث وزن الجَـرْدق، ومـن الكُزْبَرة الرَّطْبة قريب من ذلك[6]. وتسْلقه بالماء والزَّيْت سَـلْقةً خفيفـةً، ثـم تغـرف نِصْفه، وتصبّ في النِّصْف الآخر[7] شيئا من الخلّ والمُـرّي [١١٥ب] فتغليـه غَلْيـة، [وتحرِّكه، وتجعله][8] على غِرْبال[9] على المثال الذي مثلته[10] قبلَ ذلك إن شاء الله. ثم تأخذ[11] من الكَمْأة بوزن ذلك الجَرْدق، فألْقه في حَجَر بعد أنْ [يكونَ قـد][12] طُـبخ وسُحق[13] سَحْقاً ليس بالناعم. واجعلْ نِصْف ذلك مع الجَرْدق [الذي لا خلّ فيـه. واخْلط الكَمْأة مع الجَرْدق][14]، ثم تقدَّم في ردِّ عظامِ الفخذَيْن واليدَيْن في الجلد.

ثم خذ [كُزْبَرة يابسة دِرْهمَيْن، وكَمُّون دِرْهم، وفلفـل رُبْـع دِرْهـم، ودارْصـيني نِصْف دِرْهم، ومِلْح ثلاثة دَراهم][15] فـاخلط الجميـعَ بـالجَرْدق الـذي لا خـلّ فيـه، وافقص عليه خمسَ بَيْضات، واخلط ذلك كلَّه خَلْطـاً مـستوياً، ثـم احـشو منـه أحـدَ الفخذَيْن، وقدِّم[16] الذي زال عنه[17] حتّى[18] يصيرَ الحشو حَوْلَ العَصَب الـذي قُـشر

---

(١) هـ: بشريطة.
(٢) هـ: باقى.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) من هـ.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) بعدها في الأصل: قدر أوقيتين.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) هـ: وتحرك وتجعل ذلك.
(٩) هـ: غربالين.
(١٠) من هـ.
(١١) هـ: خذ.
(١٢) ساقط في هـ.
(١٣) هـ: يطبخ ويسحق.
(١٤) ساقط في هـ..
(١٥) هـ: كسبره يابسه ووزن درهم فلفل ووزن درهـم دارصـيني ونصف درهم ملح ووزن ثلثه دراهم.
(١٦) هـ: يقدم.
(١٧) هـ: يزاول ذلك.
(١٨) ساقطة في هـ.

اللَّحْم عنها باعتدال، حتّى تردَّ الفخذ إلى ما كان، واملأ قليلاً، ثم اعمدْ إلى ما بقيَ من هذا [اللَّحْم الرَّقيق، كالجَرْدق][(١)] الذي لا خلّ فيه فألْقِ فيه[(٢)] من الكَمُّون وزن نِصْف دِرْهم، ومن الأَنْجُذان رُبْع[(٣)] دِرْهَم، وشيء يَسير من سَذاب، ثم احشو به [الفَخذ الآخر][(٤)]، [واضبط ذلك على الفخذَيْن بما أمكن][(٥)]. ثم خذ من الجَرْدق المُخَلَّل فزدْ فيه مِلْحاً، وألْقِ فيه وزن[(٦)] دِرْهم كُزْبَرة يابسة، ودارْصيني. وافقص عليه خمسَ بَيْضات، واخلطه جيّداً[(٧)]، واحشو منه [أحدَ اليدَيْن][(٨)]. ثم اعمدْ إلى ما بقيَ من الجَرْدق، فزد فيه شيئاً يسيراً من الخُولِنْجان والسُّنْبُل مثل ذلك، ومن القَرَنْفُل [رُبْع دِرْهَم][(٩)]، واجعلْ فيه شيئاً يسيراً من السُّكَّر[(١٠)]، واحشو به اليدَ الأخرى، ثم شدّ أطرافَ اليدَيْن والرِّجلَيْن بخيوطٍ دِقاقٍ نِظافٍ واشْوِهِ[(١١)] وقَدِّمه إذا أدْرَك، فإنك تأكل منه خمسةَ ألْوان مختلفةِ الطُّعوم والرَّوائح [١١٦أ] [في الطِّيبةِ][(١٢)]، وتأكل من جَنْبِهِ لوناً ساذجاً لذيذاً، إن شاء الله.

---

(١) هـ: الجردق.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) هـ: وزن نصف.
(٤) هـ: احدى اليدين.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) من هـ.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) هـ: الفخذ الثاني.
(٩) هـ: أقل من ذلك.
(١٠) هـ: سكر.
(١١) هـ: تشوه.
(١٢) هـ: طيبات.

# الباب التاسع والثمانون

# في شيّ الشرائح من اللَّحْم الطَّريّ والمالح

## صِفَة شرائح في التَّنُّور

تأخذ لَحْماً فتشرِّحه[1] طوالاً، ويُصيَّر في قَصْعةٍ، ويُصبُّ عليه مِلْح وزَيْت[2] [وماء كُزْبَرة][3] وأَنْجُذان مَدْقوق[4] [رُبْع دِرْهم][5]. وإذا تشرَّبتْ[6]، [فاطليها بزَيْت][7]. واجعل[8] الشرائح في سَفُّود، ودلِّيه في تَنُّور. واجعلْ[9] في أُسْكُرَّجَة [خَلّاً ومُرّياً وأَنْجُذاناً وكَرَويا][10] وقرِّبْها، إن شاء الله[11].

## صِفَة ضَرْع مشوي لابن دِهْقانة

يُؤخذ الضَّرْع الوافر، فيُغسل [من خارج][12]، وتُشرَّح منه المَواضع التي[13] لا يُتَخَوَّف [أنْ يخرجَ][14] منها اللِّبأ. ثم تعمدْ إلى اللَّبَن والمُرِّي جميعاً فتطليه بهما، ثم تطليه بالزَّيْت الطيّب، وتطرح عليه شيئاً من دارْصيني وزَنْجَبيل، وتدلّيه في التَّنُّور. فإذا نَضَجَ، أخرجته وقَطَّعْته [تقطيعاً حسناً][15] وقدَّمته مع خَرْدَل، إن شاء الله[16].

---

(١) هـ: يؤخذ اللحم فيشرح.
(٢) من هـ.
(٣) هـ: وقليل ما وكسبره.
(٤) هـ: مدقوقا.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) هـ: فإذا تشرب.
(٧) ساقط في هـ.
(٨) هـ: فتصير.
(٩) هـ: صير.
(١٠) هـ: خل ومري وأنجذان وكمون وكرويا.
(١١) من هـ.
(١٢) من هـ.
(١٣) هـ: الموضع الذي.
(١٤) من هـ.
(١٥) من هـ.
(١٦) من هـ.

## جَنْب مُبَزَّر لأبي سمين

تأخذ[1] جَنْباً[2] سَميناً[3]، فتنقعه[4] في رِطْل خلّ، [ورِطْل حبّ رُمّان، ورُبْع رِطْل زَبيب][5]. وتنقعه من أوّلِ اللَّيل، فإذا كان من الغد، أخرجتَه، وبَزَّرْته بفلفل وكُزْبَرة وأَنْجُذان مَدْقوق دانق[6]، ودارْصيني [مَدْقوق، وزَيَّتّه بزَيْتٍ كثير ومِلْح][7] . وتدلّيه في تَنُّور ليّن الحرارة، إن شاء الله[8].

## صِفَة شرائح[9]

تأخذ غَضارة، فتصبّ فيها خَلّاً[10] ثَخين تُصَفِّيه، وزَبيب، وحبّ رُمّان بالخلّ، وسِنَّيْن ثلاثة ثوم مَسْحوقة بكُزْبَرة يابسة. وانقع الشرائح فيها ساعتَيْن، ثم أخرجها. واطْلِ عليها من هذا الحبّ رُمّان المُصفّى بخلّ [١١٦ب] طَلْياً ثخيناً ودَعْها ساعةً. ثم اشْوِها في التَّنُّور. وكُلْها بخلّ وأَنْجُذان وشيء من كَمُّون.

## صِفَة قَديد

يُؤخذ من لُحوم الظِّباء[11] أو غيرها من اللَّحوم الرَّخْصة، وتُنقع في الخلّ والمِلْح. ثم تُترك حتى تَتَشرَّب، وتُنشر على حَبْل، وتُشوى إنْ كان فيها نداوة، فتكون بمنزلة الشرائح أو أخفّ وأهشّ، وأشدّ تَفَتُّتاً في الفم. وتُقلى[12]، ويُرشّ

---

(١) الأصل: يؤخذ.

(٢) هـ: الجنب.

(٣) ساقطة في هـ.

(٤) الأصل: فينقع.

(٥) هـ: وربع رطل زبيب رطل حب رمان.

(٦) ساقطة في هـ.

(٧) ساقط في هـ.

(٨) من هـ.

(٩) هناك اختلاف كبير في هذه المادة بين النسختين. لذا، سنثبت نص نسخة الأصل في المتن، ونص النسخة هـ في الهامش. وهو:
تأخذ غَضارة فتصب فيها خل وكسبرة يابسة مدقوقة وسني ثوم مسحوق وانقع الشرايح ساعتين ثم اخرجها وأكل عليها من هذا الخل والحب رمان الذي انقعت فيه طليا ثخينا ودعها ساعة ثم اشوها في التنور كلها بخل وأنجذان وشي من كمون إن شاء الله.

(١٠) بعدها: و.

(١١) هـ: الظبي.

(١٢) هـ: تغلي.

عليها [في وَقْتِ القَلْي قليلُ ماء] [1]، فتصير بمنزلةِ بعضِ القَلايا. ومَن أحبَّ، لفَّها وهي [2] رَطْبة على قَصَب [أو خَشَب خِلاف، فإذا انْشقَّت على القُضبان] [3]، أقامها [4] في تَنُّور [5] ليس بالشَّديد [6] الحَرارة [7]، حتى يكون ذلك كالشيِّ والتَّجْفيف لها. ثم تُقدَّم في طَيْفوريّة مع أقراص صِغار مَقْلوّة أو مَخْبوزة رُقاقاً [8]، أو أقراص [9] خبز مُرقّقة [10] مَطليّة بِبُنّ [وشَيْرَج أو طَحين سِمْسِم] [11]. وربّما انتقُل بذلك على النّبيذ مَن يصلحُ له، وكذلك [12] اللَّقانق.

(١) هـ: قليل ما في وقت الغلي.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) هـ: واقامها.
(٥) هـ: التنور.
(٦) هـ: تشديد.
(٧) من هـ.
(٨) هـ: رقاق.
(٩) هـ: قطع.
(١٠) من هـ.
(١١) هـ: مصبوب فوقها زيت مقطع عليه سذاب.
(١٢) هـ: يستدعى له.

## الباب التسعون
# [في ذِكْر][1] الكَرْدَناج على النّار من لُحوم الأطيار

### صِفَة كَرْدَناج لابن عمر

تُؤخذ[2] الفَراريج الكَسْكَرِيّة، أو ما أشبهها في السِّمن، فتُنظَّف، وتُجعل في سَفّود، ثم تُدار على الجَمْر [حتّى إذا قاربت][3] أنْ تنضج، ثُقبت صُدورُها، وجُعل فيها ماء كامَخ وأُديرت. ثم يُؤخذ[4] زَيْت ومِلْح مَسْحوق، فيُخلطان[5]، وتُطلى الفَراريج منه[6] بِريشة[7]. يُفعل بها ذلك ما دامت تُدار على الجَمْر. فإذا نَضَجَتْ واحْمَرَّتْ[8]، صُبَّ عليها[9] شيء من ماء[10] كامَخ، وأُديرت، ثم نُزعت من السَّفّود، وتُقدَّم مع صِباغ، إن شاء الله.

### صِفَة كَرْدَناج[11] آخر لابن دِهْقانة

يُؤخذ من[12] الفَراريج السِّمان، فتُنظَّف، وتُجعل في سَفُّود، وتُدار على الجَمْر. [١١٧أ] فإذا سالَ ماؤها، أُخذ لها عَجين قد جُعل في قوام القَطائف[13]، [أو أرقّ قليلاً][14] ثم تُؤخذ[15] ثلاث ريشات أو أرْبَع، [فتُشدّ، ويُطلى بها العَجين على تلك][16] الفَراريج وهي تُدار على الجَمْر. يُفعل بها ذلك بها حتّى يَسْتَمْسِك

(١) من هـ. ووردت: فيه ذكر.
(٢) هـ: تأخذ.
(٣) هـ: فإذا سال ماوها وحيف.
(٤) هـ: أخذ لها.
(٥) هـ: فاخلطهما.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) هـ: برشيه.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) هـ: عليهما.
(١٠) ساقطة في هـ.
(١١) من هـ.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) هـ: الزلابيا.
(١٤) من هـ.
(١٥) هـ: تجعل.
(١٦) هـ: وتدخل في ذلك العَجين وتطلى على تلك.

العَجين عليها ويجفّ، فيتشقّق[1]. ثم تُطلى بعد ذلـك وهـي تُـدار بمُـري وفلفـل وزَيْت حتّى تنضج، فإنها تخرج رخْصةً طيّبةً جداً[2]، إن شاء الله[3].

## صِفَة كَرْدَناج طيّب [كان قد] [4] أهْداه أبو الطيّب حاجبُ مُؤنس المظفَّر[5] إلى مُؤنس في يومٍ شديد الحرارة

يُؤخذ فَرُّوج كبير سَمين رَطْب[6]، فيُسمط ويُنظَّف ويُبخَّـر بـالعُود[7]، ثـم يُطلى بالزَّيْـت، ودُهْـن اللَّـوْز، ويُغـرق بـالمُرّي المَـضْروب فيـه المـاوَرْد والفلفـل والدّارْصيني، ثم يُدخل في سَفُّود، ويُلوَّح على النّار، فإذا احْمَرَّ[8] وتَهـرّى، أَلْقـاه[9] كما هو في الصِّباغ المَعْمول من ماء حِصْرِم، وصَـعْتَر، وبـاذروج، وكَـرَفْس، وشيء من أَنْجُذان طيّب. ويُفتُّ على وَجْهِهِ المِلْح[10]، فإنه [في الصَّيْف طيّب][11].

---

(١) هـ: يجفف ويتشقق.

(٢) ساقطة في هـ.

(٣) من هـ.

(٤) ساقط في هـ.

(٥) هو مؤنس الخادم، أحد كبار القـادة الأتـراك في عهـد الخليفة المقتدر، وقتلـه الخليفـة القـاهر سـنة ٣٢١هــ. انظر: ابـن بابـه، رأس مـال النـديم، ص٣٤٩-٣٥٠؛ ابن الأثير، الكامل، ج٢، ص٨٥؛ ابن العبري، تـاريخ مختصر الدول، ص١٥٥-١٦٠.

(٦) ساقطة في هـ.

(٧) بعدها في هـ: النى.

(٨) هـ: احمار.

(٩) هـ: القيته.

(١٠) هـ: الثلج.

(١١) هـ: طيب خاصه في الصيف عجيب.

# الباب الحادي والتسعون
# في صِفَة التَّنُّوريات والقُدور المَغْمومات

## صِفَة تَنُّوريّة طيّبة

تأخذ دَجاجةً أو فَرُّوجاً[(١)]، فتطبخه بماء ومِلْح، ثم تأخذ مِقْلى فتصبّ فيه شَحْماً وزَيْتاً[(٢)]. وتعمل رغيف عَجين في المِقْلى، وترفع جوانبه بقَدْرِ[(٣)] ارتفاع المِقْلى. وخذ الدَّجاجة أو الفَرُّوج [أو فرخَيْن سِمان][(٤)]، فانزعْ جَوْفها، وابْسطها على الرَّغيف. وخذ[(٥)] كُزْبَرة رَطْبة، وبَصَل مُقَطَّعاً صِغاراً، وسُنْبُلاً، وقَرَنْفُلاً[(٦)]، ودارْصيني، وفلفل. وصُبّ عليه خلّ خَمْر، ومُرّياً[(٧)] [أو إنْ شئت][(٨)] عُصارة من زَبيب[(٩)]، وحبّ رُمّان. وتصبّ [١١٧ب] عليه أُسْكُرَّجَة من سَمْن أو زَيْت طيّب، وخمس بَيْضات. فاخلطْ ذلك كلَّه، وصيِّرْه على الدَّجاجة. وخذ رغيفاً آخر عَجيناً، فاطْبقه على الرَّغيف الذي في الطّابَق، ودَلِّ[(١٠)] المِقْلى في التَّنُّور حتّى ينضج، إن شاء الله[(١١)].

---

(١) هـ: فروج.
(٢) هـ: شحم أو زيت.
(٣) هـ: عن قدر.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) هـ: تأخذ.
(٦) هـ: مقطع صغار وسنبل وقرنفل.
(٧) هـ: مري.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) هـ: وعصارة زبيب.
(١٠) هـ: ضع.
(١١) من هـ.

## صِفَة تَنُّوريّة بلوبياء[1]

تأخذ اللّوبياء المَقْشورة، فتنقعها، وإنْ أردتَ أنْ ترضَّها قبلَ النَّقْع حتّى تصيرَ أنْصافاً، واغْسلها نظيفاً حتّى لا يبقى فيها قشر . ثم خذ من الأرُزّ مثل اللّوبياء، واغسله جيّداً، واخلطهما. وخذ لكلِّ رِطْلَيْن منهما عشرة أرْطال من اللَّبَن، واطرح الجميعَ في قِدْر، وأنزل فيه قِطَعَ لَحْم صغار. وإنْ شئت قَوانص، أو من لَحْم جدي رَضيع، ثم صبّ فيها شيئاً من مُرّي أبيض، واطرح فيها قِطْعَتَيْ خُولِنْجان ودارْصيني، وضْعها على فَحْمٍ لَيّن حتّى يَحْمى التَّنُّور. فإذا سَكَنَ التَّنُّور، فخذ الجَدي السَّمين أو الحَمَل بعدَ سَمْطِهِ ونظافته، وحُطّ القِدْرَ وَسَط التَّنُّور، وعَلِّق عليها الحَمَل، وسَقِّه مِلْحاً. وطيِّن التَّنُّور، إن شاء الله .

(١) نظرا للاختلاف الكبير بين النسختين في هذه المادة، سنثبت نص نسخة الأصل في المتن، ونص النسخة هـ في الهامش، وهو:

تأخذ اللوبيا فتنقعها من الليل فإذا كان من الغد القي في حجر وقشر من قشرته وغسل غسلا نظيفا حتى لا يبقا فيه شي من القشور ويؤخذ الأرز المتوكلي على مِقْدار اللوبيا ويغسل غسل نظيفا ويخلط مع اللوبيا ويطرح في قدر ويكون اللبن اعلا من الأرز بثلث أصابع وإن كان قوانص أو لحم رقيق أو جدي رضيع القي فيها قطع لطاف بعد أن تصلق وتتطرح على رأسها ثم تسقى شيا من مري وفلفل وقطعتي دارصيني وخولنجان وتوضع على فحم لين حتى يحمر التنور فإذا سكن التنور أخذ الجدي أو الحمل فينظف وتجعل القدر وسط التنور ويعلق عليها ويسقى وتطين إن شاء الله.

## الباب الثاني والتسعون
## [في عَمَل] [1] الجَواذيب تحتَ الشواء السّاذَج منها وبالحَلْوى [2]

### جوذابة للمُعْتَمِد [3]

تأخذ رَغيف سَميذ من أنْقى ما يمكن، وَزْنُهُ رِطْل، فيُقَطَّع لقُماً، ويُنقع في غَضارة، يغمره ماء ساعة. فإذا ربا، فصيِّرْه في جوذابدان [4]، وصُبّ عليه رِطْل عَسَل، ورِطْلَيْن سُكّر طَبَرْزَد، وتصبّ عليه من الماء رِطْل، وتنزل فيه طيباً وزَعْفَراناً، وتعلِّق عليه دَجاجة سَمينة، إن شاء الله .

### صِفَة جوذابة المِشْمِش من نُسْخَة الواثق [5]

يُؤخذ المِشْمِش [الحُلْو البالغ] [6] [١١٨أ] فيُفضّى من [7] حَبِّهِ، ويُجعل في جوذابدان [8] نظيف ساف منه، [ومن السُّكَّر ساف] [9]، حتّى يمتلئ. وتكون قد جعلتَ تحتَه رُقاقة، وفوقَه رُقاقة. وإنْ أحببتَ أنْ تجعلَ فيه شيئاً من زَعْفَران، فافعلْ. واغْمره بالماوَرْد، وعلِّق فوقَه دَجاجة فائقة، إن شاء الله [10].

---

(١) من هـ.

(٢) هـ: في عمل الجوذابات تحت الشوى السواذج وبالحلوى.

(٣) يقابلها في هـ:

صفة جوذابة للمعتمد: تأخذ رغيف سميذ فتقطعها لقما قصلا وتصير في جوذابدان وتصب فيها نصف رطل عسل ورطلين سكر طبرزد وتصب عليه من الما ما يغمره وفضله وتعلق عليه دجاجة ويقدم إن شاء الله.

(٤) الأصل: جوذبدان، وهو إناء خاص لعمل الجواذيب.

(٥) الأصل: للواثق.

(٦) ساقط في هـ.

(٧) هـ: فيقلع منه.

(٨) الأصل: جوذبدان.

(٩) هـ: وساف من سكر ابدا.

(١٠) من هـ.

## صِفَة جوذابة الموز لابن المهديّ

يُؤخذ الموز، فيُقشر، ويُعزل ناحية. ثم تُؤخذ القِدْر، فتَبْسِطْ فيها رُقاقة، وتصفّ فوقها الموز، ثم تنثر عليه السُّكَّر النقيّ(١). ثم تُؤخذ رُقاقة أخرى، فتُجعل فوقَه، ثم يُجعل عليها أيضاً من(٢) الموز والسُّكَّر حتّى تمتلئ، وتُغمر بالماوَرْد وتُعلَّق عليها(٣) دَجاجة [فائقة، إن شاء الله](٤).

## صِفَة جوذابة أخرى(٥) لابن المهديّ

تأخذ لُباب [حُروف السَّميذ](٦) النقيّ(٧) [من خبز الفُرْن أو التَّنُّور](٨)، فتحرِّكه(٩) جيّداً، وتأخذ لوْزاً مقشراً فتدقّه، وتذيبه بالماء، وتطرحه على اللُّباب. وتأخذ سُكَّرا نقيّاً(١٠)، فتدقَّه دقّاً(١١) ناعماً، وتخلطه معه. وتأخذ قِدْراً(١٢) [مَبْسوطة واسعة قليلة العُلُوّ بقَدْرِ رُقاقيّةٍ صغيرة](١٣)، [وتُذيب فيها](١٤) شَحْم الدّجاج(١٥) أو شَيْرَجاً(١٦) طريّاً(١٧)، وتغليه(١٨) على النّار، وتأخذ رُقاقة [بعدَ أنْ تنزلها عن النّار، فتبسط الرُّقاقة فيها](١٩)، وتُلْقي عليها اللُّباب(٢٠) [واللَّوْز والسُّكّر ورِطْلَيْن من لَبَن حَليب](٢١)، وترشّ عليه ماوَرْد، وتطبق الرُّقاقة(٢٢) عليه، وتُعلِّق عليه دَجاجة في التَّنُّور، إن شاء الله.

---

(١) هـ: الأبيض.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) الأصل: عليه.
(٤) من هـ.
(٥) ساقطة في الأصل: وفي هـ: جوذاب آخر.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) هـ: نقى.
(٨) ساقط في هـ.
(٩) الأصل: فتفركه، وفي هـ: فتعزله.
(١٠) هـ: سكر أبيض.
(١١) من هـ.
(١٢) هـ: قدر.
(١٣) هـ: صغيرة.
(١٤) هـ: تأخذ.
(١٥) هـ: دجاج.
(١٦) هـ: شيرج.
(١٧) ساقطة في هـ.
(١٨) هـ: تغلي.
(١٩) هـ: فتصير فيها وتترك.
(٢٠) هـ: الباب.
(٢١) هـ: والسكر واللوز ولبن حليب.
(٢٢) هـ: الرقاق.

### صِفَة جوذابة أخرى[(١)]

تأخذ – إنْ شئت – خبز الماء، وإن شئت كرمازج. وتأخذ الجوذابدان فتُنظِّفه، وتضع فيه الخبز أو الرُّقاق كما هو صِحاح، وصبّ عليه من الماء ما يغمره، وتنحّي الجَمْر من التَّنُّور، وتسدّ عين التَّنُّور. ثم تضع الجوذابدان [١١٨ب] في التَّنُّور، وتعلِّق عليه جَنْباً سَميناً[(٢)]، أو دَجاجة فائقة. فإذا أخرجتَ الشواء من التَّنُّور، خَرَجَتِ الجوذابة[(٣)] مثل الفُرْنِيّة، فضَعْها في طَيْفوريّة، وانثر عليه سُكَّرا[(٤)]، وقدِّمها، إن شاء الله[(٥)].

### صِفَة جوذابة مَطْبوخة[(٦)]

تأخذ جَرْدَقة غليظة من سَميذ أو[(٧)] حُوّارَى، ثم تأخذ لَحْماً[(٨)]، [فتقطّعه صِغاراً من غير أنْ يكونَ فيه شَحْم. فإذا قطعتَ اللَّحْم، فاجْعله في بُرْمة، ثم صبّ عليه شيئاً من سَمْن وعَسَل وفلفل ودارْصيني وقَرَنْفُل[(٩)]، مَدْقوقٌ كلُّه][(١٠)]. ثم اطبخه في القِدْر قبلَ أنْ تضعه في التَّنُّور، فإذا نَضَجَ [في البُرْمة، وصُبَّ عليها شيء من لَبَن حَليب، وثَخُن، فاتركْ فيه أوقيتَيْن سَميذ، واعْقده بها. فإذا انْعَقَدَ][(١١)] في البُرْمة، فخذه[(١٢)] فاحْشو به الجَرْدَقة، واجْعلها في البُرْمة، وصبّ عليها لَبَناً حَليباً وسَمْناً، ثم اكسرْ فيها بَيْضات، واضْربها في القِدْر حتّى تختلط[(١٣)] واجْعلها في التَّنُّور، وعلِّق عليها جَنْبا سَميناً[(١٤)] أو [دَجاجة فائقة][(١٥)].

---

(١) هذا العنوان في هـ: جوذاب آخر.
(٢) هـ: جنب سمين.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هـ: سكر طبرزد.
(٥) من هـ.
(٦) هذا العنوان في هـ: صفة جوذاب آخر.
(٧) من هـ. والحُوّارَى هو الدقيق الأبيض، وهو لُباب الدقيق وأجوده وأخلصه، ومنه الخُبْز الحُوّارَى، لسان العرب، ج٤، ص٢٢٠ (حور).
(٨) هـ: لحم.
(٩) وردت مكررة.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) ساقط في هـ.
(١٢) من هـ.
(١٣) الأصل: حتى تختلط في القدر.
(١٤) هـ: جنب سمين.
(١٥) ساقط في هـ.

## صِفَة جوذابة تُعمل بِبِطِّيخ[١]

تأخذ [من أحْلى ما يمكن مـن البِطّـيخ الحُلـو، فتقـشره عـلى نِـصْف ثخانـة الحُزّة[٢]، وتقطِّعه][٣]، ويُلقى في قِدْرٍ نظيفة[٤]، وتوقد تحته بنارٍ لَيِّنة، وتحرِّكـه حتّـى يثخن. فإذا ثخن، فألْقِه في غَضارة، وألْقِ عليه[٥] نِصْف رِطْل عَسَل ونِصْف رِطْل سُكّر، وعشر بَيْضات، ويكون في القِدْر شَحْم الدَّجاج، وضَعْه في التَّنُّـور، وعلِّـق عليه دَجاجة فائقة[٦]، إن شاء الله .

## جوذابة أخرى بقَطائف[٧]

تأخذ لَوْزينَج وقَطائف[٨] مَحْشوّة، وتأخذ قِدْراً[٩]، فتبسط فيها سـاف قَطـائف، وساف شَحْم الدَّجاج. [١١٩أ] وخذ بَيْضاً، واضْربه[١٠] مـع رِطْـل ونِـصْف عَـسَل وسُكَّر مَدْقوق، و[١١]رِطْل ونِصْف لَبَن[١٢] حَليب. واغمـر القِـدْر [بالـشَّيْرَج أو][١٣] الزَّيْت[١٤] المَغْسول لئلّا تلصق[١٥] [في القِدْر][١٦]. وعلِّق عليهـا[١٧] دَجاجـاً سِـماناً[١٨] غير مملوح لئلّا يَسيل المِلْح عليه. فإذا نَضَجَ الدّجاج، أخرجتَ الجوذابة[١٩]، ومَلَّحْتَ الدَّجاج ورَدَدْتَه إلى التَّنُّور، وقَلَبْتَ الجوذابة[٢٠] في طَيْفوريّة، إن شاء الله.

---

(١) هذا العنوان في هـ: صفة جوذاب من بِطّيخ.
(٢) الحُزّة: ما قُطع طولاً. لسان العرب، ج٥، ص٣٣٤ (حزز).
(٣) هـ: بِطّيخ حلو فتقشره ويدق.
(٤) بعدها في الأصل: على النّار.
(٥) هـ: فيه.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) هـ: جوذاب آخر من قطايف.
(٨) الأصل: لوزينجا أو قطايف.
(٩) هـ: قدر.
(١٠) هـ: فاضربه.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) ساقط في هـ.
(١٤) هـ: بالزيت.
(١٥) ساقطة في هـ.
(١٦) من هـ.
(١٧) هـ: يعلقوا عليه.
(١٨) هـ: دجاج سمان.
(١٩) هـ: الجوذاب.
(٢٠) هـ: الجوذاب.

### جوذابة بِتُوت[1] للمهديّ

تُؤخذ عشرُ بَيْضات، فتفُقص في غَضارة، ويُؤخذ نِصْف رِطْل ماء التُّوت[2] الأسْود، فيُصبّ[3] عليه، ويُطرح فيه رِطْل سُكَّر أبيض مَدْقوق، ويُضرب. وتُذوَّب له أوقيتَيْن[4] شَحْم دجاجة[5]، وتُطرح في الدُّهْن[6] كُرْمازجة[7]، وتتبعها[8] بِصَبِّ[9] الحَلاوة عليها[10]. وتُعلِّق عليها[11] دَجاجة [سَمينة إن شاء الله][12] .

### صِفَة جوذابة زُبْديّة عُملت[13] للمُعْتَصِم

يُؤخذ بَياض عشرين بَيْضة، فيخرج في غَضارة، ويُصبّ عليه لَبَن حَليب مِقْدار نِصْف[14] رِطْل، و[15]سُكّر أبيض نِصْف رِطْل مَدْقوق مَنْخول، ويُضرب جميعاً، ويُذوَّب له شَحْم الكُلى في قِدْر، ويُجعل فيه رُقاقة، ويُصبُّ[16] عليه الحَلاوة، وتكون القِدْر في تَنُّور هادئ، وتُعلَّق عليها[17] دَجاجة .

### صِفَة جوذابة نَبَطيّة

تُؤخذ كُرْمازجة رُقاق، فتُقطَّع صغاراً[18]، وتُوضع في غَضارة، ويُصبُّ فوقَها لَبَن حَليب مِقْدار رِطْلَيْن[19] ونِصْف، وتُفقص عليها[20] عشر بَيْضات،

---

(١) التُّوت أو التُّوث، يسمّيه العرب: الفِرْصاد. انظر: ابن منظور، لسان العرب، ج٢، ص١٨ (توت)، ص١٢١ (توث).
(٢) هـ: للتوث.
(٣) هـ: فيعصب.
(٤) من هـ.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) هـ: الدسم.
(٧) الكُرْمازج أو الجُرْمازج من أنواع الخبز. انظر ص٥٦ من هذا الكتاب، هامش (٧).
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) هـ: وتصب.
(١٠) هـ: عليه.
(١١) هـ: عليه.
(١٢) ساقط في هـ.
(١٣) ساقطة في هـ.
(١٤) ساقطة في هـ.
(١٥) من هـ.
(١٦) هـ: يصب. وقوفها: يصير.
(١٧) هـ: عليه.
(١٨) هـ: فتقطعها رقاقا.
(١٩) هـ: رطل.
(٢٠) هـ: عليه.

ورِطْل سُكّر مَدْقوق، وتضربه. وتأخذ قِدْراً[١] فتُـذوِّب[٢] فيهـا شَـحْم الكُـلى [ثـلاث أواقي][٣]، وتخرج حَمَه[٤]، ثم تُوضع[٥] رُقاقة في القِدْر التي فيها الدُّهْن[٦] [بعد رَفْعِهـا عن النّار][٧]. وتصبّ عليه الحَلاوة، وتُوضع في التَّنُّور، [١١٩ب] وتعلِّق عليها جَنْـب سَمين. ومَن أرادَ أنْ يجعل لُبَّ الخبز بدلَ الرُّقاق [كان أجْود][٨]، إن شاء الله .

## صِفَة جوذابة بَطّة لأبي سَمين[٩]

يُؤخذ من الزَّبيب الأحمر الحُلْو، فيُنقّى، ويُنقع ليلةً، ثم يُمْرس ويُطـبخ حتـى يَتَهرّى، ويُصفّى على رقاقٍ. وتَخلِطْ به سُكّراً مَدْقوقاً في جوذابدان[١٠]، وتعلِّق عليه بَطّةً سَمينةً، أو جَنْباً سَميناً.

## صِفَة جوذابة بزَبيب[١١]

يُؤخذ زَبيب مُنقّى، فيُـدَقّ في الهـاونَ، ويُخْـرج مـاؤه، ويُـصفّى عـلى رقـاق، ويُخلط به سُكّر مَدْقوق في جوذابدان[١٢]، ويُعلَّق عليه جَدْيٌ سَمين، إن شاء الله.

## صِفَة جوذابة قَطائف

تُؤخذ قِدْر، فيُجعل فيها سـاف قَطـائف، وسـاف [رُطَبـاً عَريقـاً][١٣]، عـلى حسب ما تريد. ثم تصبّ عليها لَبَن حَليب حتّـى يغمرهـا، ثـم تُـدلّيها في تَنُّـور،

---

(١) هـ: قدر.
(٢) الأصل: وتذوب.
(٣) من هـ.
(٤) ساقطة في هـ. والحَمّ: ما يبقى بعد إذابة الشحم. ابن منظور، لسان العرب، ج١٢، ص١٥٦ (حمم)، وانظر: ج١، ص٩٥ (سلأ).
(٥) بعدها في هـ: فيه.
(٦) هـ: الدسم.
(٧) ساقط في هـ.
(٨) هـ: فعل.
(٩) يقابلها في هـ: صفة جوذاب بطة لابن سمين:
يؤخذ أرز فيطحن بعد التنظيف وتنصب القدر ويجعل فيه وتترك عليه نصف رطل سمن ونصف رِطْل ألية مذوبة ورطل سكر مدقوق وتعلق عليه بطة.
(١٠) وردت: جوذابدانه.
(١١) هذه المادة من هـ فقط.
(١٢) وردت: جوذابه.
(١٣) هـ: سكر.

وتجعل عليها دَجاجة سَمينة أو أفْراخاً[1] سِماناً، أو جَنْباً سَميناً، [وتخلطها في التَّنُّور قبل الفِراخ بساعة][2]، إن شاء الله[3].

## جوذابة بكَمْأة فُرْنِيّة [4]

تأخذ اللَّحْم الرَّخْص[5]، فتقطِّع عليه أبْزاراً رَطْباً، وكُرّاثاً، وبَصَلاً[6]، وتطرح عليه شيئاً من مِلْح، وتدقّه بالسّاطور[7] على مِكْسار[8] [حتّى يلين][9]. ثم تسقيه[10] فلفل وكُزْبَرة وكَمُّون ومُرّي [تُضاف إليه مَدْقوقة][11]. ثم تأخذ كَمْأة[12]، فتقشرها وتدقّها بالسِّكّين[13] مثل اللَّحْم. وتُبَزِّرها[14]، وتَجْعلها في غَضارة، وتفقص عليها عشر بَيْضات، ثم تخلطها. وخذ القِدْر فاطليها بشَحْم أو غشِّيها بثَرْب، ثم خذ ذلك اللَّحْم فصيِّر منه سافاً في جوفها، ومن الكَمْأة سافاً على[15] ما أمكنك من اللَّحْم والكَمْأة، ثم اطبق عليها رُقاقة، وضَعْها في تَنُّور ساكن، وعلِّق عليها جَنْباً[16]، أو دجَاجة، [أو فِراخ][17]، أو شَحْماً، أو أَلْية. فإذا نَضَجَ، أخرجته فُرْنِيّة[18]. وقدَّمته[19]، إن شاء الله .

---

(١) هـ: افرخا.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) من هـ.
(٤) هذا العنوان في هـ: صفة جوذابه عربية بكماه.
(٥) هـ: اللين.
(٦) هـ: ابزار رطب وكراث وبصل.
(٧) هـ: بالسكاكين.
(٨) لعلّه يقصد القرْميّة، وهي خشبةٌ يُقطَّع عليها اللَّحْم.
(٩) من هـ.
(١٠) من هـ.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) هـ: الكماه.
(١٣) هـ: تضربها بالسكاكين.
(١٤) هـ: تسقيها شيا من فلفل.
(١٥) ساقطة في هـ.
(١٦) هـ: جنب.
(١٧) من هـ.
(١٨) ساقطة في هـ.
(١٩) الأصل: قربتها.

**صِفَة جوذابة مَليحة[1]، يُقال لها الجلّابيّة**

تأخذ رَغيف سَميذ، فتَقْطع حُروفَهُ، وتعزلها ناحيةً. وتأخذ من اللَّوْز والسُّكَّر [١٢٠أ] أرْبَعة[2] أواقي، [ومثلَيْها سُكّراً][3]، فيُخلطان[4] جميعاً، ويُعزلان في ناحية. ثم تأخذ شَحْم الكُلى ثلث رِطْل[5]، وتبلّ الخبز بالماوَرْد[6]. [وتأخذ قِدْراً، فتُذيب الشَّحْم فيها، وتنزلها][7] عن النّار، وتَرْمي عنها الحَمم[8]. وتأخذ[9] كرمازجة[10]، فتَضَعها[11] في أسْفلِ القِدْر. ثم تُعَبّأ الحُروف ساف[12] لَوْز وسُكّر، [ومن الحروف بالماوَرْد ساف][13]، إلى أنْ تمتلئ القِدْر. ثم يُؤخذ من الجلاّب نِصْف رِطْل[14]، فيُسْقى، ويُؤخذ لها من البَيْض جزء، ويُضرب في غَضارة. ويُسْقى[15] رأس الجوذابة. ثم تدلّيها في تَنُّور، وتعلِّق عليها إمّا جَنْباً[16]، وإمّا دَجاجة سَمينة. فإذا نَضَجَ الجَنْب، أخْرجتَ الجوذابة، وكشفْتَ[17] البَيْض ورميتَ به، وأقلبتَ الجوذابة، في غَضارة، إن شاء الله[18].

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) هـ: أربع.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) هـ: مخلطان.
(٥) هـ: أواقي.
(٦) هـ: بماورد.
(٧) هـ: وتترك الشحم.
(٨) هـ: بالحمم عنه.
(٩) هـ: تؤخذ.
(١٠) هـ: كرمبرج.
(١١) هـ: فتوضع.
(١٢) بعدها في هـ: وساف.
(١٣) ساقط في هـ.
(١٤) هـ: أوقيه.
(١٥) هـ: يسقيها.
(١٦) هـ: جنب.
(١٧) هـ: نشفت.
(١٨) ساقطة في هـ.

## صِفَة[1] جوذابة تُعرف بالمَنْصوريّة

تأخذ من الأَلْية نِصْف رِطْل، فتُسلى، وتُصفّى، وتُعزل في ناحية. ويُؤخذ من الدَّقيق السَّميذ[2] ثلث رِطْل[3]، فيعُجن عجناً صلباً، ويُترك حتّى يختمر، فإذا اختمر كُسِّر، كما يُعمل بعَجين القَطائف حتّى يصيرَ[4] مثل قُوَّتِهِ. ويُحمى التَّنُّور، ثم تعمدْ إلى جوذابدان[5]، فتصبّ فيها الأَلْية المَسْلِيّة. فإذا حَمِيَ، صبّ عليه العَجين، وتكون عندكَ قَصَبة مثقوبة مُعدَّة على طول ذراعَيْن، فتجعلها في وَسَط القِدْر، وتصبّ فيها عَسَلاً[6] مُصفّى مَنْزوع الرَّغوة في جَوْفِ القَصَبة حتّى تصل إلى الجوذابدانة[7] شيئاً بعد شيء، [إلى أنْ][8] تأخذ العَسَل كُلَّه، وتنضج، فإنّها تخرج مثل كور الزَّنابير، لذيذةً طيّبةً، إن شاء الله.

ولأبي الفَتح كشاجم[9] في جوذابة[10]:

| | |
|---|---|
| جوذابةٌ من سَميذٍ[11] فائقٍ | مصفرةٌ[12] في اللَّوْنِ كالعاشقِ |
| [١٢٠ب] عجيبةٌ[13] مشرقةٌ لونها | من كفِّ طاهٍ مُحْكِمٍ حاذقِ |
| نَضيجةٌ كالبُسْرِ[14] في حُمْرةٍ | وَرْديّةٌ من صِبْغَةِ[15] الخالقِ |
| بسُكَّرِ الأهْوازِ مَصْبوغةٌ[16] | فَطَعْمُها أحْلى من الطّارقِ |
| غريقةٌ بالدُّهْن رَجْراجةٌ | تدورُ بالنفخ من الذائقِ |

(١) من هـ.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) هـ: أواقي.
(٤) بعدها في الأصل: صلبا ويترك حتى. وهي مكررة.
(٥) في النسختين: جواذبه.
(٦) هـ: عسل.
(٧) الأصل: الجوذبدانه.
(٨) هـ: حتى.
(٩) من هـ.
(١٠) ديوان كشاجم، ص٣٦٦ (مع بعض الاختلافات)؛ وكذلك مروج الذهب، ج٤، ص٤١٧.
(١١) في النسختين: سمذ، وفي الديوان: أرز.
(١٢) هـ: مصفوره.
(١٣) الأصل: عَجينه.
(١٤) هـ: نسيجة كالتبر.
(١٥) هـ: صنعة. ولعلّه أخذ (صبغة) من قوله تعالى: ﴿ وَمَنْ أَحْسَنُ مِنَ ٱللَّهِ صِبْغَةً ﴾ سورة البقرة، من الآية ١٣٨.
(١٦) الأصل: مصنوعة. أثبتنا ما في هـ لأنه مطابق لما جاء في الديوان ومروج الذهب.

لَيِّنَـــــةٌ مَلْمَـــــسُها زُبْـــــدةٌ ... وريحُهـــا كـــالعَنْبر الفـــائقِ[1]

كأنهـــا في جامِهـــا إذ بـــدتْ ... تزهـــر كالكَوْكَـــبِ في الغاسِـــقِ

عقيقــــةٌ صُـــــفْرَتُها فـــاقعٌ ... في جِيـــدِ خـــودٍ بَـــضّةٍ عـــاتقِ

أحْـلى مـن الأمْـن أتـى مُوهنـاً[2] ... إلى فــــؤادٍ قَلِـــقٍ خـــافقِ

وقال آخر فيها[3]:

وجوذابـــةٍ مثـــل لـــونِ العَقيـــقِ ... وفي الطَّعم عندي كطعـمِ الرَّحيـقِ

مـــن الـــسُّكَّر المَحْـــضِ مَعْمولـــةٌ ... ومن خـالصِ الزَّعْفَـران الـسَّحيقِ

مغرقـــةٌ بـــشحومِ الـــدَّجاجِ ... وبالـشَّحْم أكـرِمْ بهـا مـن غريـقِ

لذيـــذةُ طَعْـــمٍ إذ اسْـــتُعملت ... وفي اللَّـوْنِ منهـا كَلَـوْنِ الخَلـوقِ

عليهـــا مـــن الأرْيِ مـــن فوقهـــا ... يــضمّ جوانبهــا ضــمَّ زيــقِ[4]

تـــدوِّرُها في الإنـــاءِ نفخـــةٌ ... ومــا لحلاوَتِهــا[5] مــن مُطيــقِ

---

(١) في الديوان: الرائق.

(٢) في الديوان: مؤمنا.

(٣) أوردها المسعودي، أنشدها أحدهم في مجلس الخليفـة المستكفي. مروج الذهب، ج٤، ص٤١٧.

(٤) هـ: طوق.

(٥) هـ: إن لها في.

## الباب الثالث والتسعون

# في عَمَل الفالوذجات المَعْقودات والمُعَلَّكات[1]

### صِفَة فالوذج الخُلفاء ومَقاديرُه[2]

تأخذ من العَسَل الأبيض الجيّد ما شئت، وتصبَّهُ في طَنْجير، وتوقد تحتَه بنارٍ لَيِّنة، وتأخذ من رَغْوَتِهِ [١٢١أ] وَسَخَهُ، وتُصفِّيه بِراووق[3]، وتُعيده إلى الطَّنْجير بعدَ أنْ تطرحَ قبله مثل نِصْف العَسَل شَيْرَجاً طريّاً طيّباً، وتديفُ من النَّشا في غَضارة قَدْرَ خُمس العَسَل أو سُدسَهُ بماء، وماوَرْد، وكافور، بِوَزْن النَّشا. فإذا غلى العَسَل في الشَّيْرَج، صبّ عليه النَّشا، وديم فيه التَّحْريك إلى أن يَنْعَقِد، ويقذف دُهْنه. ولا تغفل عن التَّحْريك بالإصطام[4] لئلّا يعلق. وينبغي أن يُداف النَّشا لئلّا

---

(١) ساقطة في هـ.

(٢) يقابلها في هـ:

صفة الفالوذج: تأخذ من العَسَل الأبيض الجيد ما شيت وتصبه في الطنجير وتوقد تحته بنار لَيِّنة وتأخذ رغوته وتصفيه وتعزله وتأخذ من الزيت المعسول أو الشَّيْرَج المقشور فإن كان العَسَل رِطْلا فخذ نصف رِطْل شَيْرَج أو زيت وتأخذ من النشا مثل ربع العَسَل وينبغي أن تذوق النشا ليلا يكون حامضا وتأخذ من الزعفران على القدر الذي تريد فتديفه في النشا وتصبه في الطنجير فوق العَسَل والشَّيْرَج ويحرك تحريكا رقيقا بنار لينه حتى ينعقد وتلقي فيه من اللوز ما أحببت وتعقده حتى يقي الشَّيْرَج ويشتد وينضج ثم تنزله عن النّار وتبسطه في جام إن شاء الله.

(٣) في النسختين: براوق. والأصح ما أثبتناه، وهو المصفاة. ابن منظور، لسان العرب، ج١٠، ص١٣٤ (روق). ويبدو أنه مصنوعٌ من خوص النخل، قال السجستاني: ويقال للمِشْخَلَة التي يصفى بها الشراب: الراووق، والجمع: الرواويق. كتاب النخلة، ص٩٦.

(٤) سيخٌ أو حديدة أو خَشبة تحرك بها النّار. انظر: الخطيب الإسكافي، مبادئ اللغة، ص١٢٩؛ ابن منظور، لسان العرب، ج١٢، ص٢٨٧ (سطم)؛ ألتونجي، المعجم الذهبي، ص٦٥. لكن الذي يبدو هنا أنه محراك حديدي للقدر أيضاً.

يكون حامِضاً. وإنْ شئت فخذ من الزَّعْفَران على القدرِ الـذي تريـد، فديفَـهُ مـع النَّشا قبل صَبِّه. وخذ من اللَّوْز المَقْشور المُحَمَّـص مـا أحببـتَ، فـصفِّه أو رُضَّـه. وألْقِه عليه، فإذا انْعَقَدَ وقذفَ دُهْنه، حُطَّ عن النّار، وبُسط في جامٍ قـويّ مَـدْهون بدُهْن فُسْتُق أو لَوْز، وأُخذ من الـسُّكَّر الأبلـوج[1] المُنَقّـى، فـسُحق بِمِـسْك، وذُرّ عليه، وقُدِّم، إن شاء الله.

**صِفَة[2] فالوذجة مُعلَّكة خَليفيّة[3]**

تأخذ طَنْجيراً نظيفاً[4]، فألْقِ فيه[5] من العَسَل ثلاثة أرْطال. وأوْقـد تحتَـه[6]. وانزعْ رَغْوتَهُ[7]. وصبَّ عليه من [الزَّيْـت، أو][8] الـشَّيْرَج، أو الـسَّمْن الطـريّ[9] نِصْف رِطْل، ثم أوْقد تحتَه[10] وَقوداً ليّناً حتّى يغلي غَلْيات[11]. وخذ من[12] النَّـشا [الحُلْو ثلث رِطْـل][13]، فاسْـحقه في هـاوَن سَـحْقاً نـاعماً، ودفْـهُ لـئلّا[14] يكـون حامِضاً. ثم صبّ عليه ماء[15]، [وماوَرْد، وسَحيق كافور أو مِسْك][16]. واعْجنـه

(١) في النسختين: الاملوح، والأصح ما أثبتناه. وهو قالبٌ من السُكَّر الأبيض مخروطيّ الشكل. نستدلّ على ذلك من قول ابن فضل الله العمري في وصف أهرامات مصر: "لـولا اسـتدارة سـفلٍ أبلـوج السكر لشبّهناها به". مسالك الأبصار، ج١، ص٢٣٦. وكذلك من قـول الـصفدي واصـفاً عمامـة أحدهم: "كان يعتمّ بعمامة كأنه أبلوج السكر، فاشتهر بذلك". أعيـان العـصر، ج٤، ص٦٨٣. كمـا سيمرّ بعد قليل بهذا اللفظ، ص٣٨٣.

(٢) من هـ.

(٣) الأصل: ملوكية.

(٤) هـ: طنجير نظيف.

(٥) هـ: فيها.

(٦) هـ: تحتها.

(٧) هـ: رغوتها.

(٨) من هـ.

(٩) ساقطة في هـ.

(١٠) هـ: تحتها.

(١١) بعدها في هـ: جيدا.

(١٢) ساقطة في هـ.

(١٣) ساقط في هـ.

(١٤) الأصل: لا، هـ: لأن لا.

(١٥) هـ: بما.

(١٦) ساقط في هـ.

به. [وليكنْ إلى الرِّقّة ما هو قليلاً، فإنه أجْود لِعَمَلِهِ] [1]. ألْقِ من الزَّعْفَران فيه [نِصْف دِرْهَم] [2]، ثم صَبَّه [3] في الطَّنْجير، واضْربه أبداً لا تفتر من تَحْريكه [4] من أوّل ما تنصب الطَّنْجير إلى أنْ ترفعه [5]، فإنما يجيءُ صفاؤُهُ وحُسْنُ لَوْنِهِ من جَوْدة العَسَل والنَّشا والضَّرْب. فإذا بدأ يَنْعَقِد، فزِدْهُ من الدُّهْن، [١٢١ب] وسَقِّه قليلاً قليلاً، ثم اضْربه أبداً حتّى يقذفَ [6] الدُّهْن، وتصفّي الأوّل فالأوّل من الطَّنْجير. فإذا أرْضاكَ لَوْنُهُ وانْعِقادُهُ، فصَفِّ ما عليه من الدُّهْن وأنزله عن النّار، واغْرفه في جام، [إن شاء الله] [7].

وإنْ أردتَها [أنْ تكونَ] [8] مُعلَّكة شديدة جداً، فزِد العَسَل، وأنقص النَّشا [9]، واعقده على العَمَل الأول، وأنضجه نُضْجاً شديداً، فإنه يجيءُ مُعلَّكاً [10]، إن شاء الله وحده [11].

## فالوذج كان يُعمل لعيسى بن جعفر [12]

تأخذ من العَسَل ما شئت من أجْوده، وتلقيه في الطَّنْجير، وتنزع رَغْوتَهَ، ثم تلقي عليه من ماء [13] النَّشاسْتج لكلِّ رِطْل عسل [14] أُسْكُرَّجَة [من ماء النَّشاسْتج] [15] مُلَوَّن بالزَّعْفَران [16]، أو بماء بستان أبْروز [17]. ولْيكن نَشاسْتج ثخيناً [18]. ثم أوْقدْ تحته بنارٍ لَيِّنة وَقوداً رقيقاً، واضْربه ضَرْباً جيّداً بإصْطام. فإذا

(١) ساقط في هـ.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) هـ: وزن درهمين.
(٤) هـ: القه.
(٥) هـ: ضربه.
(٦) هـ: ترفعها.
(٧) هـ: يقى.
(٨) من هـ.
(٩) الأصل: ابدا تعملها.
(١٠) هـ: متعلكا.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) لعله أخو السيدة زبيدة بنت جعفر بن المنصور، وهي زوج الخليفة هارون الرشيد. توفي عيسى بن جعفر سنة ١٩٢هـ. ابن الأثير، الكامل، ج٥، ص٣٥١.
(١٣) ساقطة في هـ.
(١٤) من هـ.
(١٥) من هـ.
(١٦) هـ: بما الزعفران.
(١٧) الأصل: ابرويز، هـ: البستان ابروز. وقد مرّ تعريفه.
(١٨) هـ: ثخين.

ابتدأَ يَنْعَقِد، فأَمِدَّه بسَمْن جيّد [طريّ، أو شَيْرَج طريّ] [١]. فلا تزال تَسقيه [بعدَ أنْ تعطيه من النَّشا الحُلْو ما يحتاجُ إليه] [٢]، وتعقده حتّى ينضجَ، ويقذفَ دُهْنه [٣]، [وترفعه، إن شاء الله] [٤].

## صِفَة فالوذج الأَرُزّ [٥]

تأخذ من الأَرُزّ النقيّ الجيّد، فتغسله بالماءِ الحارّ غَسْلاً نظيفاً، وجفِّفْه. تفعل به ذلك ثلاث مَرّات، ثم تجعله في الشمس حتّى يحكمَ نشافه، ثم تطحنه أنْعم ما يمكن، وتنخله بوِقاية [٦] أو مَقْطع حَرير. فإنْ أردتَ اسْتعمالَهُ وَحْدَهُ، فخذ لكلِّ رِطْلَيْن من العَسَل نِصْفَ رِطْل من الأَرُزّ المَطْحون. فإذا عَوَّلْتَ، فخذ طَنْجيراً نظيفاً، فضعْ فيه عَسَلاً، وانزع رَغْوَته، وصُبّ عليه من الشَّيْرَج الطريّ وزن

(١) هـ: أو بزيت أنْفاق.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) هـ: بتقايا الدهن.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) يقابلها في هـ:
صفة فالوذجة الأرز: تأخذ أرز شامي أو زبيدي لا يكون أجود منه ولا أبيض واغسله بالما الحار غسلا نظيفا وجففه تفعل ذلك به ثلث مرات ثم تجعله في اجانه نظيفة أو غيرها وتلقي عليه من اللبن الحليب ما يغمره وان كان لبن ضان كان أجود تنقعه ثلثة أيام وثلث ليال تجدد اللبن في كل يوم وليلة تصفيه أولاً فأولا ليلا يحمض ويتغير فإذا تم ذلك اغسله باللبن الحليب غسلا جيدا فإن أحببت أن تنقعه بالليل وتجففه بالنهار تمام ثلاث ليال كان أيضا جيدا إن شاء الله. وأن أحببت سحقته برطوبته حتى تجعله مثل المخ وان أحببت جففته وطحنته ونخلته ثم تخلط معه من النشاستج الجيد مما ليس في حموضته مثل ثلث للأرز الذي سحقت ثم تلته بلبن حليب ثم تضربه وتصفيه وترفعه ثم تأخذ طنجير نظيف فتلقي فيه الأرز المسحوق مع النشاستج ثم تأخذ من العسل الجيد مثل نصف ما في الطنجير وان أحببت مكان العسل سكر طبرزد أو سليمان كان أجود ثم تجعل الطنجير ابكدان من طين ثم توقد تحته وقودا لينا وتحركه أبداً فإذا بدا في الانعقاد فاسقه السمن والزيت قليلا قليلا ولا تفتر عن الضرب حتى ينضج ويجود ثم انزل الطنجير وابسطه في جامه ثم خذ من السكر الطبرزد فاسحقه وانثر عليه فإنه يجي صافي جيد.
(٦) الوقاية في الأصل من ملابس النساء. لسان العرب، ج١٥، ص٤٠٤ (وقي). والمقصود هنا: النسيج الدقيق.

نِصْفهِ، واغْلِهِ، ثم ديف طَحين الأَرُزّ بقَدْرِ الحاجة بقْليل ماء، وماوَرْد، وقيراط كافور مَسْحوق، وصبّه عليه، ولا تفتر [١٢٢أ] من التَّحْريك بالإصْطام حتّى يَنْعَقِد وينضج ويقذفَ دُهْنه. فإذا بدأ في الانعقاد، فاسْقِهِ زُبْداً طريّاً، ثم إذا قذفَ دُهْنهُ، فصفِّه عنه، وأنزله عن النّار، وابْسطه، وانثر عليه سُكَّر طَبَرْزَد، إن شاء الله.

## صِفَة مُعَلَّكة للأمين، وتُسمّى مُعَرَّضة الأمين[١]

يُؤخذ من اللَّوْز[٢] المُقَشر المَرْضوض جزء، ومن السُّكَّر الطَبَرْزَد النقيّ جزءان[٣]، ومن العَسَل جزء. فتنزع رَغْوَةَ العَسَل، وتَسْبك السُّكَّر، وتَنْزع رَغْوَتَهُ. ويُخلطان جميعاً، ويُوقد تحتهما بنارٍ مُعتدلة، ثم يُترك فيه اللَّوْز، ويُحرَّك حتّى يَنْعَقِد. فإذا نَضَجَ، سَقَيْتَه فَماً واحداً ماوَرْد قد سُحِق فيه مِسْك أو كافور، ويُرفع، إن شاء الله.

## فالوذج من غير نَشا لحامد[٤]

يُؤخذ من العَسل[٥] رِطْل، ويُرفع[٦] في طَنْجير على النّار، وتَنزع رَغْوَتُهُ. ثم تَعمد - بعد نزوله عن[٧] النّار، [ويُترك إلى أنْ يبرد][٨]- إلى

---

(١) يقابلها في هـ:
صفة فلوذجة معلكة للامين: يؤخذ لوز وسكر طبرزد ويؤخذ مثل ثلثه عَسَل منزوع الرغوة ويجعل في طنجير وتصير عليه من الما ما يغمره وتوقد تحته بنار لَيِّنة حتى يذوب ثم يصفى بمنخل ثم يرد إلى الطنجير وتصب عليه العَسَل وتحركه حتى ينعقد فإذا نضج سقيته فما واحدا ماورد وذرت عليه وَزْن حبة مسك.

(٢) وردت: لوز.

(٣) وردت: جزؤان.

(٤) ربما كان المقصود حامد بن العباس وزير الخليفة المقتدر. وقد مرّ التعريف به.

(٥) بعدها في هـ: النحل.

(٦) هـ: يشتال.

(٧) هـ: من.

(٨) هـ: وبعد أن يبرد العَسَل.

صُفرةِ خمسَ عشرةَ[١] بَيْضة، ولا يكون فيها شيء من البياض، فتُضرب[٢] بسِكّين حتّى تختلط. فإذا[٣] اختلطت، صَبَبْتَها على ذلك[٤] العَسَل المُبَرَّد، وشلته إلى[٥] نارٍ هادئة، وصَبَبْتَ عليه من الشَّيْرَج [الطريّ الطيّب][٦] رُبْع رِطْل[٧]، وحَرَّكْته أبداً حتّى يصيرَ في ثخن الفالوذج، وقشرتَ له لَوْزاً[٨]. فإنْ أردتَ أنْ تعقده، فافعلْ. وإن[٩] أردتَ أنْ تنزله، فانزله. [واغْرفه، إن شاء الله][١٠].

## صِفَة فالوذج البِطّيخ

يُؤخذ من البِطّيخ الشديد الحَلاوة خمسُ بِطِّيخات، فتُقطَّع [ثم يُرمى عنها القشر من غير اسْتقصاء عليه][١١]، ثم يُمْرس باليد، ويُصفّى بمُنْخُل من[١٢] شَعْر واسع في غَضارة واسعة. تفعل ذلك بالبِطّيخ حتّى ينزل لبّه، ويَنقى ثُفْله. ثم يُؤخذ نِصْف رِطْل من[١٣] نَشا، [١٢٢ب] ويُلقى عليه [نِصْف دِرْهَم][١٤] زَعْفَران مَسْحوق، ويُمْرس النَّشا[١٥] بأوقيتَيْن[١٦] ماء. ويُؤخذ من العَسَل رِطْلان[١٧]، فيُجعل في طَنْجير، ويُصفّى عليه النَّشا، ويُصبّ فوقَه البِطّيخ، [وتوقد تحتَه بنارٍ لَيِّنة][١٨] حتّى يَنْعَقِد، ثم يُسقى بالدُّهْن. فإذا نَضَجَ وأرْخى دُهْنه. أُنزل عن النّار وجُعل في جام. وإنْ أحببتَ أنْ يكونَ أشدّ حَلاوة، حُلّي بَقْليل سُكّر مع البِطّيخ، ثم يُقدَّم، إن شاء الله.

---

(١) هـ: عشر.
(٢) هـ: فتضربها.
(٣) بعدها في هـ: هي.
(٤) من هـ.
(٥) هـ: على.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) هـ: أوقتين.
(٨) هـ: لوز.
(٩) هـ: فان
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) هـ: وتطرح ما في جوفها وتقشر.
(١٢) من هـ.
(١٣) ساقطة في هـ.
(١٤) هـ: وزن درهمين.
(١٥) ساقطة في هـ.
(١٦) هـ: بنصف رطل.
(١٧) هـ: رطلين من عسل.
(١٨) هـ: بنار لينة وتوقد تحته.

## صِفَة مَعْقودة مُعَلَّكة

تأخذ جزءاً من عَسل، ومثل[1] [وَزْنِ ثُلُثِهِ][2] دُهْن لَوْز[3] أو [شَيْرَج طريّ][4]، فيُجعل ذلك[5] في طَنْجير[6]، [بعد إخْراج رَغْوَتِهِ][7]، ثم تُوقد تحتَه بنارٍ لَيِّنة[8]، ثم [يُحَرَّك تَحريكاً][9] شديداً. [ثم يُؤخذ من النَّشا الحُلْو فيُماث بماءٍ][10] وزَعْفَران[11]، أو ماء بستان أبْروز[12]، ثم امْرسه حتّى يَلين، ثم صفِّه بخِرْقة رَقيقة. ثم خذ منه قَدْرَ [عِيارِه – وهو سُدس – جزء يابساً، ثم صُبّه][13] في الطَّنْجير، واضْربه[14] حتى يثخن و[15]يَنْعَقِد بنارٍ مُعْتدلة[16]. [فإذا قَذَفَ دُهْنه][17]، أخرجه أوّلاً أوّلاً[18]، حتّى يخرج ثلثَيْ الدُّهْن. ثم أنزله، واجْعله في جام [مَدْهوناً بدُهْن الفُسْتُق][19].

---

(١) هـ: ومثله.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) هـ: اللوز.
(٤) هـ: زيت الما أو سمن.
(٥) من هـ.
(٦) هـ: الطنجير.
(٧) ساقط في هـ.
(٨) هـ: وقودا لينا.
(٩) هـ: يضرب ضربا.
(١٠) هـ: حتى يثخن أو يكاد أن ينعقد ثم يؤخذ من النشا اسكرجه فاضربه بثلث اسكرجات ما واجعل فيه.
(١١) الأصل: زعفران.
(١٢) الأصل: ابرويز.
(١٣) هـ: اسكرجتين أو مثل العسل والدهن فتصبه على العسل.
(١٤) هـ: ثم تضرب.
(١٥) ساقطة في هـ.
(١٦) هـ: لينة.
(١٧) هـ: ويقى الدهن وكلما تقيا.
(١٨) هـ: فأولا.
(١٩) ساقط في هـ.

# الباب الرابع والتسعون
# فِي عَمَل الخَبيص الرَّطْب بالزُّبْد والشَّيْرَج[١] العَذب

## صِفَة خَبيص أبيض[٢]

تأخذ السُّكَّر القَنْد[٣] النقيّ، فتجعله على النّار، وتخرج وَسَخَهُ ببياض البيض، ثم تأخذ له قواماً على النّار، فإذا قَوِيَ، أخذتَ له مثل وزنِ نِصْفهِ دُهْناً، إما شَيْرَجاً أو سَمْناً أو زَيْتاً مغسولاً طريّاً، ثم تصبّه عليه، وتكون قد أخذتَ مثل وزن رُبْع السُّكّر نَشا حُلْواً، فتلتّه بالماء، ثم حلّه بماوَرْد وكافور حتّى يرقّ، فإذا غَلى الجلّاب بالدُّهْن، صُبّ[٤] [١٢٣أ] عليه ماء النَّشا. فإذا نَضَجَ وقَذَفَ دُهْنه، فتكون قد أعْدَدْتَ من لُبّ الأبلوج[٥] النقيّ شيئاً مَدْقوقاً مَنْخولاً، فذرّ عليه منه بعد

---

(١) هـ: بالسمن والزيت.

(٢) يقابلها في هـ:

تأخذ من النشاستج على مقدار ما تريد ثم تلته بالما لتا قليلا بقدر ما تجمعه ثم اجعله في صينية ثم غمه بمنديل طويل ضخم ساعة ثم خذ طنجيرا لطيفا فصب فيه من السمن أو الزيت أو الشيرج ثم تأخذ سكر طبرزد أو سليماني فدقه وانخله بمنخل شعر ثم القه في الطنجير ثم أقله بالسمن حتى ينضج من غير أن يحرق بنار لينة فإذا نضج فأنظر إلى السكر ان كان يكفي فانثره في الطنجير قليلا قليلا وحركه فإنه يرطبه واجعل فيه من السكر شابورات من سكر طبرزد ولونها واصبغ اللوز المقشر أحمر وأصفر وأخضر ومن الفستق أيضاً ثم تامر بعمل ناطف عسل فتسلسل من ذلك الناطف وهو حار على الخبيص في الجام ثم تعمل في وسط الجام قبة من ناطف وإن شئت فاجعلها من الخبيص ثم تغرف فيها من اللوز الذي هيات والفستق هذا على القبة والتزايين حول القبة كما يدور الجام إن شاء الله.

(٣) القَنْد: عُصارة قصب السُّكَّر إذا جمدت، وهي مُعَرَّب كلمة (كَنْد) ذات الأصول الهندية السنسكريتية. مقدمة محقق كتاب القند في ذكر علماء سمرقند للنَّسَفي، ص٢٩.

(٤) وردت مكررة.

(٥) مرّ التعريف به قبل قليل.

نزولِهِ من النّار، واضْربه في بدن الخَبيص ضرْباً جيّداً، فإنه إذا بـرد كـان لـه فيـه[1] معنى، وارفعه إلى جـام، وانثـر عليـه سُـكَّراً مَـدْقوقاً مُطَيَّبـاً بمِـسْك. ثـم اعمـل شابورات من سُكّر، ولَوِّنْها، واصبغ لَوْزاً مقشراً أحمر وأصفر وأخضر، ومن لُـبّ الفُسْتُق أيضاً. ثم تأمر بعَمَلِ ناطِف عَسَل على المِسْمار فيُسَلْسَل، ويُظفر[2] من ذلك الناطف وهو حارّ على الخَبيص قُبّة في وَسَط الجام، ثم صُـفّ عليهـا اللَّـوْز الـذي هيّأتَ، والفُسْتُق هذا على القُبّة، والتَّزايين حولَ القُبّة، إن شاء الله.

## صِفَة خَبيصة للمأمون[3]

تُؤخذ ثلاثة أرْطال من العَسَل الجيّـد، فتُصيَّر في طَنْجير، ويُوقـد تحتَـه، وتُنزع رَغْوَتُهُ. ثم يُؤخذ ثلثيْ دِرْهَم زَعْفَران، فيُـداف بَقْليلِ مـاوَرْد، ويُـصبُّ عليه، ويُحَرَّك حتّى يختلط بالعَسَل، ويتلوَّن. ثم تكون قـد أعـددتَ رِطْـل لَـوْز مُقَشر مَدْقوق ناعماً، وتخلطه بمثله سُكَّراً نقيّاً مَـدْقوقاً، وتـرشّ عليـه مـاوَرْد، فتطرحه على العَسَل، وتحرِّكه، وتصبَّ عليه رِطْل شَيْرَج طريّ، وتذرّ فيه رُبـْع رِطْل سَميذ حُـوّارَى بعـدَ غَلَيانـه، ولا تهـدأ مـن الـضَّرْب والتَّحْريـك إلى أنْ يَنْعَقِد، ثم يُرفع عن النّار، ويُحَـرَّك إلى أنْ يـبرد. ويُغـرف في شيءٍ مَبْـسوط، ويُطرح عليه دَقيق السُّكَّر. ويُقدَّم، إن شاء الله.

---

(١) الأصل: قبة.

(٢) الأصل: يطفر. ولعل الأصح: يضفر.

(٣) يقابلها في هـ:

يؤخذ رطل عسل فيجعل في طنجير وتوقد تحته وتنزع رغوته ثم تأخذ وزن ثلثـي درهـم زعفران فيداف بقليل ماورد ويصب عليها وتحرك حتى تخلط بالعَسَل ويتلون ثم يؤخـذ رِطْـل بالبغدادي لوز مقشر من قشرته فيدق دقاً ناعما ويخلط بسكر أبـيض مـدقوق منخـول وتـرش عليه ماورد حتى يجتمع به ويصير في العَسَل بعد أن ينزل عن النّار ثم يحرك حتى يختلط جيـدا ثم يجعل في جام زجاج ويبسط وتطرح عليه سكر مسحوق منخول ويقدم إن شاالله.

## صِفَة خَبيص غريب[1]

يُؤخذ [رِطْلان لَبَن البَقر أو الضأن أو المعز السَّمين الحَليب[2]، ونِصْف][3] رِطْل نَشا. ويُوقد تحتَه [بعدَ أخْذ الرَّغْوة [١٢٣ب] من العَسل، وتُذيب النَّشا في اللَّبَن، وتصبّه عليه][4] بنارٍ لَيِّنة حتّى يَنْعَقِد، ثم تُلْقي عليه [الدُّهْن، إمّا][5] دُهْن جَوْز، [وهو أوْفقه[6]، أو الشَّيْرَج الطيّب، أو الزُّبْد][7]. وتحرك، ولا تفتر. [وعلامة نُضْجِه أنْ][8] يُؤخذ[9] عودٌ فيُقَدَّر به، فإذا لَصق ما في الطَّنْجير بالعود، عَجِّل إنْزاله، فإنّه يسرع إليه [الاحْتراق والتَّدْخين][10]. ثم يُفرغ في [أرْبَع سكُرَّجات][11]: واحدة كبيرة، وثلاث[12] صغار، بعد أنْ تَمْسَحَ بُطونها[13] بُدُهْن الجَوْز[14] لئلّا يلصق. ثم تجعل رُقاقة في وَسَط الطَّيْفوريّة، وتُقلب السكُرّجة[15] الكبيرةَ وَسَطها[16]، والصِّغار حولَها، ويُنقّط بالزَّعْفَران، إن شاء الله.

## صِفَة خَبيص طَريف لسَليم[17] الحلاوي

يُؤخذ من[18] النَّشا[19]، فيُبلّ بالماء قَدْر الحاجة[20]، ويُعجن[21]، ويُجعل في غَضارة، ويُغمّ بمِنْديل ساعةً. ويُؤخذ طَنْجير، فيُصبّ فيه [زَيْت أو][22] شَيْرَج

---

(١) هـ: طريف.
(٢) يقصد اللَّبن الحليب.
(٣) هـ: رطلين عسل فيجعل عليه رطلين ما أو لبن بقر. وثلثى.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) وردت: وفقه، والأصح ما أثبتناه.
(٧) هـ: أو زيت أو سمن.
(٨) ساقط في هـ.
(٩) هـ: ويوخذ.
(١٠) هـ: الدخان.
(١١) هـ: اسكرجات.
(١٢) الأصل: ثلثة.
(١٣) هـ: داخل الزجاج.
(١٤) هـ: جوز.
(١٥) هـ: السرجه.
(١٦) الأصل: وسطا.
(١٧) هـ: سليمان.
(١٨) ساقطة في هـ.
(١٩) هـ: النشاستج.
(٢٠) هـ: بقدر ما يجتمع.
(٢١) ساقطة في هـ.
(٢٢) من هـ.

طريّ. فإذا سَخَنَ، أُنزل وصُفّي وأُعيدَ إلى الطَّنْجير، فيُغلى ويُطرح عليه النَّشا بعدَ أنْ يُداف[1] ويُذاق لئلّا يكون قد حمض، [ويُشال على نارٍ هادئة][2]، ويُحرَّك حتّى ينضج، واحذر أنْ يحترقَ. ثم يُذاق، فإنْ لم يلتصق[3] بالفم فقد نضج، فألْقِ عليه من السَّكّر المَدْقوق المنخول، يذرّ[4] عليه قليلاً قليلاً بمِقْدار ما تريد من حلاوته، ويُحرَّك، فإنه يُرَطِّبه. فإذا نَضَجَ، أُنزل عن النّار، وجُعل[5] عليه [سَكَّر طَبَرْزَد مَنْخول][6] في جام، [وزُيِّن بلَوْز مَقْشور][7]، وفُسْتُق مُقَشر[8]. فإنْ أحببتَ أنْ تُلوِّنه[9]، فافعلْ. واعملْ ناطِف [المسمار من][10] عَسَل وسَلْسِلْهُ من فوقِها[11] وهو حارّ[12]، [مثل القُبّة التي ذكرنا قبل][13]. واجعلْ في وَسَطها[14] صَوْمَعة [على شبه البناء][15]، وسَلْسِلْ عليها لَوْناً غيرها[16] [من التَّزايين، فإنه يجيء أحسن، إن شاء الله][17].

## صِفَةٌ أخرى

[١٢٤أ] يُؤخذ لَوْز مُقَشر، فيُدقّ دقّاً[18] ناعماً كالطحين[19]، [ويُنخل بمُنْخُل صَفيق][20] ويُلْقى في طَنْجير، ويُصبّ عليه قليل ماوَرْد[21]، [وماء بوَزْنِهِ][22]، وتلقي عليه [مثله ثلاث دفعات][23] سُكَّراً مَدْقوقاً مَنْخولاً[24]، ثم تصبّ عليه

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) من هامش هـ، وهي بخط مغاير.
(٣) هـ: يلتزق.
(٤) هـ: تنثر.
(٥) هـ: يجعل.
(٦) الأصل: سكره.
(٧) هـ: وتغرز فيه لوز مقشور.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) هـ: تحمره أو تصفره.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) هـ: فوق.
(١٢) بعدها في هـ: مسلسل.
(١٣) ساقط في هـ.
(١٤) هـ: وسطه.
(١٥) هـ: ناطف.
(١٦) هـ: غير لونها.
(١٧) هـ: فإنه أحسن.
(١٨) من هـ.
(١٩) ساقطة في هـ.
(٢٠) من هـ.
(٢١) هـ: ما.
(٢٢) ساقط في هـ.
(٢٣) ساقط في هـ.
(٢٤) هـ: سكر طبرزد مدقوق منخول.

دُهْن الجَوْز. ويُوقد تحته بنارٍ لَيِّنة، ويُحرَّك حتّى يبلغ. فإنْ[1] أَرَدْتَه أصفر لوّنته بزَعْفَران مُداف، وسقيته إيّاه في الطَّنْجير، فإنه طَريف جداً، طيّب[2].

## صِفَة خَبيص الخشخاش[3]

يُؤخذ من الشَّيْرَج الطريّ أو من غيره من الدُّهْن الطيّب في الحلاوة رِطْل، ومن الدَّقيق السَّميذ نِصْف رِطْل، ومن السُّكّر والعَسَل رِطْلان، فيُجعل الدُّهْن في طَنْجير ويُلقى عليه الدَّقيق، وتوقد تحته بنارٍ لَيِّنة. فإذا حَمِيَ وتقلّى، صُبَّ عليه العَسَل. ثم دُقَّ السُّكَّرُ ونُخِلَ، وذُرَّ عليه. ولا يُترك من التَّحْريك حتّى يَنْعَقِد، ثم يُداف نِصْف دِرْهم زَعْفَران بماوَرْد، ويُصبُّ عليه، ونُثر عليه من الخشخاش الأبيض المَدْقوق أوقيتان، ولا تهدأ اليد من تَحْريكه من أوّل ما يقع في الطَّنْجير إلى أنْ يُنزل عن النّار، فإذا انْعَقَدَ وقَذَفَ دُهْنه، فأنزله وبَرِّدْه، وأَلْقي عليه من السُّكَّر المَدْقوق. ولُتّه وابْسطه[4] في جام.

## خَبيصة مأمونيّة[5]

يُؤخذ من اللَّوْز المَقْشور المَدْقوق رِطْل، ومثله من الدُّهْن، ويُجعل في طَنْجير ويُؤخذ من السُّكَّر النقيّ رِطْل ونِصْف، ومن العَسَل المنزوع [الرَّغْوة][6] رِطْل،

---

(١) هـ: فإذا.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) يقابلها في هـ:
يؤخذ رِطْل دهن لوز ورطْل سميذ ورِطْل سكر مدقوق منخول فتجعل الدهن في الطنجير وتلقي عليه وزن درهم زعفران وتوقد تحته نار لَينة فإذا احمر الدهن نثرت عليه الدقيق نثرا وتحرك حتى ينقلي الدقيق بالدهن ثم رش عليه نحو نصف رطْل ماورد وتحرك حتى ينضج ثم تنثر عليه أُوقية خشخاش ثم أنزله وبرده وألق عليه السكر المدقوق ولته وابسطه في جام إن شا الله.
(٤) وردت: لت وبسط.
(٥) يقابلها في هـ:
يؤخذ من اللوز المقشر المدقوق رطْل ومثله دهن ويصير في طنجير ويؤخذ رطْل ونصف سكر ورطل عسل ويصير في طنجير أخرى ثم يصب عليه رطْل ماورد ويلقى عليه ثم يوضع الطنجير التي فيها الدهن على نار لينة ويلقى عليه وزن درهمين زعفران حتى يحمر الدهن ثم ينثر عليه كفين من دقيق سميذ ويحرك فإذا نضج وأرخى دهنه أنزل وجعل في جام وقدم إن شا الله.
(٦) إضافة يقتضيها السياق.

فيُحلّا جميعاً بنِصْف رِطْل ماوَرْد، ويُغلى عليه. ثم يُوضع الطَّنْجير الذي فيه الدُّهْن واللَّوْز على نارٍ لَيِّنة، ويُلقى عليه ثلث رِطْل دَقيق سَميذ، ويُحرَّك حتّى يغلي غَلْيَـةً، ثم يُصبُّ عليه خلّ السُّكَّر والعَسَل. ويُداف دِرْهم زَعْفَران، ويُخلط به ويُحـرَّك إلى أنْ يَنْعَقِد. فإذا [١٢٤ب] نَضَجَ وأرْخى دُهْنه، أُنزل، وجُعل في جام.

## صِفَة خَبيصة بيضاء يابسة له أيضاً

يُؤخذ من اللَّوْز المَقْشور[١] رِطْل ونِصْف، فيُنَصَّف[٢]، ثم يُقطع كلُّ نِـصْف[٣] بأرْبَع قِطَع بالطول[٤]. ثم يُجفَّف، فإذا جفَّ، أُخذ [له ثلاثة أرْطال][٥] عَسَل، [فإذا غَلى، نُزعتْ][٦] رَغْوَتُهُ، ورُدَّ على النّار حتّى يَنْعَقِد، ثم يُنزل[٧]، ويُحرَّك. فـاذا بـرد كُسر عليه بَياض سبع بَيْضات، وحُـرِّك[٨] حتّـى يبـيضّ[٩] ويـصيرَ مثـل النّـاطِف ويَنْعَقِد. وعلامةُ انعْقادِهِ أنْ يُغرزَ فيه[١٠] رأسُ خِـلال، ثـم [يُـضرب بـه][١١] عـلى الظُّفْر، فإن لم يلصق فقد نضج. ثم [يُعْزل، و][١٢] يُلْقى عليه اللَّوْز، ويُحـرَّك حتّـى يختلط، ويُبْسط بالشوبق على خِوان أو رُخامة، ويُدرج كما يُدرج البَزْماوَرْد، [فـإذا بَرَدَ وأمكن، قُطِّع كما يُقطَّع البَزْماوَرْد][١٣]، ويُصفّ في جام، إن شاء الله[١٤].

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) هـ: فيقشر.
(٣) هـ: لوزة.
(٤) من هـ.
(٥) هـ: رطلين.
(٦) هـ: فاغلى ونزع.
(٧) هـ: يترك.
(٨) هـ: يحرك.
(٩) هـ: حتى ينضج ويبيض.
(١٠) الأصل: في.
(١١) هـ: يضربه.
(١٢) من هـ.
(١٣) ساقط في هـ.
(١٤) من هـ.

## صِفَة[1] خَبيصة مُولَّدة لحامد

يُؤخذ من السُّكَّر رِطْلان، ومن العَسَل رِطْل، فيُلْقى في طَنْجير، وتصبّ عليه ثلث رِطْل ماء، ثم توقد تحتَه بنارٍ لَيِّنة، وتنزع رَغْوته. ويُداف في ماوَرْد نِصْف دِرْهم زَعْفَران، فيُخلط به على النّار، ثم يُرفع من الطَّنْجير، ويُمْسح، ويُطْرح فيه من الشَّيْرَج الطريّ رِطْل ورُبْع. ثم تعمد إلى لُبِّ الكَعْك المَنْخول، فتأخذ منه أوقيتَيْن، ومن النَّشا أوقيتَيْن، ومن دَقيق السَّميذ أوقيتَيْن، ومن دَقيق الأَرُزّ أوقيتَيْن، فتعجن الجميع، ثم تحلّه بالماء، ثم تصبّه إذا غَلى الشَّيْرَج، ولا تزال تَحرِّكه حتّى يَنْعَقِد. فإذا انْعَقَدَ، صُبّ عليه العَسَل والسُّكَّر المحلول، ثم لا تزال تحرِّكه تَحْريكاً خفيفاً سريعاً، حتّى إذا قَذَفَ دُهْنه، أنزلته عن النّار، وغرفته في جام، وقدَّمته، إن شاء الله.

## صِفَة خَبيص مُرَمَّل[2] لإسحاق بن إبراهيم المَوْصليّ

يُؤخذ رِطْل شَيْرَج طريّ عذب أو مثله زُبْداً، أو زَيْتاً طريّاً عذباً، فيُصبّ في [١٢٥أ] طَنْجير نظيف. فإذا غَلى، طُرِح عليه من سَميذ الحُوّارى نِصْف رِطْل،

---

(١) من هـ. وحامد المذكور هنا، ربما كان المقصود به حامد بن العباس وزير الخليفة المقتدر. وهذه المادة يقابلها في هـ:

يؤخذ من السكر أُوقيتين ومن العسل ثلث أواقي وأُوقية ماورد ويشال على النار وتنزع رغوته وتلقي عليه وزن نصف درهم زعفران ويخلط على النار وتستخرج له من لب الخبز وزن عشرين درهماً ووزن عشرين درهما نشا مسحوق منخول ووزن عشرين درهماً دقيق الأرز نظيف ثم تعمد إلى أُوقيتين شيرج فتصب في طنجير وتشال على النار وتقرض فيه نصف أُوقية لوز بالمقراض فإذا حمي الشيرج جمعت هذه الثلثة الاخلاط اللب واللوز والأرز والنشا والقيته حتى الشيرج وقلوته ساعة حتى يحمر بنار لينة ثم يصفى العسل والسكر فوقه ولا تحركه حتى يشرب الحلاوة كلها ثم تحركها تحريكا خفيفا فإذا تقيا الشيرج انزلته عن النار وغرفته في جام إن شاء الله.

(٢) في الأصل: مرمد، وما أثبتناه من هـ. والترميل: التضميخ والتلطيخ. ابن منظور، لسان العرب، ج١١، ص٢٩٤ (رمل). وهذه المادة يقابلها في هـ:

صفة خبيصة مرملة لاسحق بن إبراهيم الموصلي: يؤخذ نصف رطل دقيق سميذ ويؤخذ نصف رطل زيت معسول فيصير في طنجير نظيف مجلو وتطرح معه شي يسير من ملح فإذا غلى الزيت طرح عليه دقيق مقدار ما ينشف الزيت ويحرك تحريكا شديدا ولا يغفل عنه حتى ياخذ طعم النّار ويحمى قليلا ويؤخذ سكر طبرزد فيدق منه ثلثة اكف ويصب عليه قليل ما في الطنجير ويحرك حتى ينشف ويرقق بالنّار فإذا نشف طرح عليه سكر سليماني مدقوق قدر ما تحليه ويحرك وينزل من ساعته إلى الأرض حتى يبرد تذر السكر السليماني أسفل الجام ويصير الخبيص فوقها ثم يذر أيضا فوقه سكر أبيض مدقوق إن شاء الله.

وقُلِيَ بحيث لا تَمَسّه النّار، ويَتَحَمَّص. فإذا تَحَمَّص، تصبّ عليه رُبْـع رِطْـل مـاء، ويُحَرَّك حتّى يرَطْب، ثم يُؤخذ من السُّكَّر النقيّ النظيف المَـدْقوق رِطْـلان، فيُـذرّ عليه، ويُحَرَّك من السُّكّر النقيّ النظيف المَدْقوق رِطْلان، فيُذرّ عليه، ويُحـرَّك – إلى أنْ يَنْعَقِد – تَحْريكاً متوالياً. فإذا انْعَقَدَ وقَذَفَ دُهْنه، يُنـزل مـن سـاعتِهِ إلى الأرض حتّى يبرد، ثم يُذرّ عليه السُّكَّر السليماني أسفل الجام، ويُصيَّر الخَبيص فوقَهـا، ثـم يُذرّ أيضاً فوقَه سُكَّر أبيض مَدْقوق، ويقدَّم، إن شاء الله.

## صِفَة[1] خَبيص رَطْب لأبي المُعلّ الحلواني

يُؤخذ نِصْف رِطْل دَقيق سَميذ مَنْخول، فيُقلى في الطَّنْجير برُبْع رِطْل شَـيْرَج عذب، أو بالزَّيْت الطريّ العذب، حتّى يصفرّ، ثم يُنـزل عـن النّـار، ويُخـرج مـن الطَّنْجير إلى غَضارة، فيُبَرَّد، ثم يُؤخذ الطَّنْجير فيُعاد إلى النّـار، ويُمْـسح، ويُطـرح فيه من العَسَل النقيّ المَنْزوع الرَّغْوة رِطْلان. فإذا حَمِي، نُثر فيه ذلك الدَّقيق بالكفّ حتّى تَسْتوفيه عن آخره. فإن اشتدّ، زِدْتَه عَسَلاً وقليل ماوَرْد، وتحرّكه بـلا فتـور، فإذا اختلط، سَقيته قَدْرَ نِصْف رِطْل شَيْرَج، وحَرَّكْته حتّى يقذفَ دُهْنه، وقطعـتَ النّار عنه، ورَشَشْتَ عليه قليل ماوَرْد بكافور. فإذا غَرَفْتَه، اغرفه على سُكَّر مَـدْقوق، وانثر عليه غَمْرَهُ، وزيِّنه[2] لَوْز مُلوَّن فوقَه، فزِّينْه وقدِّمه طيّباً، إن شاء الله.

---

(١) من هـ. وهذه المادة يقابلها في هـ:

يؤخذ نصف رطْل دقيق سميذ منخول فيقلى في الطنجير بالـشيرج العـذب أو بالزيـت العـذب الأنْفاق حتى يحمار ثم تنزل الطنجير عن النّار وتخرج منها الدقيق ويـبرد فـإذا بـرد أخـذ الطـنجير فأعيد إلى النّار بعد أن تمسح مسحا نظيفا وصب فيه رِطلين من عَسَل نقي منزوع الرغوة وينثر فيـه ذلك الدقيق نثرا بالكف حتى تستوفيه عن اخره فإن اشتد زدته عَسَلا وقليل مـاورد وتحركـه فـإذا اختلط سقيته فما واحدا من شَيْرَج وانزلته عن النّـار برطوبتـه وحركتـه سـاعة أسـفل وهـو علـى الأرض بفضل حرارة الطنجير فإذا برد وأمكن عمدت إلى جام نظيف فنثرت فيـه شـيا مـن سـكر مدقوق وغرفته وعزلته وطمرته في سكر وزينته بلوز مقشر محمر ومصفر وقدمته إن شاء الله.

(٢) وردت: وزينته.

## الباب الخامس والتسعون

# في عَمَل الخَبيص من التَّمْر والتُّفّاح والجَزَر

تأخذ من الجَزَر الحُلْو الغضّ فتقشره، ثم تُقطِّعه مُدوَّراً رقاقاً، ثم تأخذ من ذلك لكلِّ رِطْل عَسَل ثلاثة أرْطال جَزر، فتنزع رَغْوة العَسَل، وتدقّ الجَزَر في [١٢٥ب] الحَجَر، ثم تنصب على النّار طَنْجيراً نظيفاً، ثم تُفرغ فيه الجَزَر والعَسَل، ثم توقد تحته ناراً معتدلة، وتُفرغ عليه – إذا انْهرى الجَزرُ – دُهْنَ جَوْزٍ لكلِّ رِطْل عَسَل ثلث رِطْل دُهْن، فإنْ كان دُهْن فُسْتُق كان أحسن، أو لَوْز أو شَيْرَج[١] طريّ. ثم اطرح الدُّهْن قبلَ أنْ يَنْعَقِد العَسَل. ثم لا تحرِّكه إلّا قشط أرضه أوّل ما يثخن لئلّا يعلق. ولْيكن تفقُّده بعودٍ أو ملعقة، تجرّبه لتعلم أنه قد بدأ يَنْعَقِد. فإذا انْعَقَدَ، فأنزل الطَّنْجير، وفرّغْه في جامٍ من نُحاس، ثم دعْه حتّى يبرد، فإنه يصير يابساً طيّباً[٢].

---

(١) وردت: شيريج.

(٢) يقابل هذه المادة في هـ:

تأخذ جزر كبار مقشر ثم تقطعه مدورا رقيقا ثم تأخذ من ذلك ما نسب وتنصب طنجيرا قد نظفتها وتلقي الجزر في الطنجير ثم تصب عليه من السكر ما يغمره بأصبعك ثم توقد تحته بنار لينة وتخرج رغوته الأول فالأول ثم اطرح عليه من الجزر لكل رطل من العسل اسكرجة من دهن اللوز ما عصر من يومه واطرح الدهن قبل أن ينعقد العسل ثم لا تحركه ولا تمسه حتى ينعقد وليكن عندك عودا ومعلقة تجربه لتعلم أنه قد انعقد فإذا انعقد فأنزل الطنجير وفرغه في جام كما هو حتى يبرد فإنه يصير يابسا طيبا.

## صِفَة الخَبيص الأبيض[1]

يُؤخذ النَّشاسْتج على قَدْرِ ما تريد، ثم تلتّه بالماء لَتّاً قليلاً بقَدْرِ ما تجمعه. ثم أدخله في صينيّة، ثم غمّه بمِنْديل ضخم ساعةً. ثم يُؤخذ طَنْجير نظيف، فصبّ فيه من السَّمن أو الزَّيْت أو الشَّيْرَج بقَدْرِ النَّشاسْتج. ثم أنزله وصَفِّه، وأعده في الطَّنْجير. واغْلِهِ غَلْيةً حتّى إذا غَلى، مَرَسْتَ النَّشاسْتج مَرْساً جيّداً. ثم تأخذ سُكَّر طَبَرْزَد أو سليماني، فدقّه وانخله بمُنْخُل ضيّق من شَعْر. ثم أَلْقِ في الطَّنْجير الذي فيه الخَبيص مِلْح. ثم خذ النَّشاستج فألْقِه في الطَّنْجير، ثم اقْلِهِ بالسَّمْن حتّى ينضج - من غير أنْ يُحْرَق - بنارٍ لَيِّنة. فإذا نَضَجَ، فانظرْ إلى السُّكَّر إنْ كان يكفي، فانثره على ما في الطَّنْجير قليلاً قليلاً، وحرِّكه، فإنه يُرَطِّبه. واجعلْ فيه من السُّكَّر ما أحببتَ. فإذا نَضَجَ وجفّ، فأنزله. وخذ جام، فانثر فيها سُكّراً مَدْقوقاً، وابْسطه فيها، وانثر فوقَ الخَبيص أيضاً. ثم اعملْ شابورات من سُكَّر طَبَرْزَد، ولوِّنْها، واصبغ اللَّوْز المُقَشر أحمر وأصفر وأخضر، ومن الفُسْتُق أيضاً. ثم تَأمر بعملِ ناطِف عَسَل فَسَلْسِل من ذلك النّاطِف وهو حارّ على الخَبيص في الجام. ثم تعمل في وَسَط الجام قُبَّةً من ناطفٍ، وإنْ شئت اجعلها من خَبيص. ثم تغرز فيها اللَّوْز الذي هيّأتَ، والفُسْتُق على القُبّة، والشوابير على القُبّة بها تدورُ آكامُهُ، وقرِّبه.

---

(١) هذه المادة من هـ فقط.

## صِفَة خَبيص من الجَزَر والتَّمْر[1]

تأخذ من الجَزَر الغضّ الحُلْو ما شئت، ومثله لَبَناً حَليباً، ووزن الجـزَر تَمْـراً أجزاء سواء. ثم خذ قِدْراً نظيفةً بِراماً، فاطرحه فيها، ودلّيه في تَنُّور مُعتـدل النّـار، وخلّي لها من الرّواج[2] ثقباً بقَدْرِ سَعة الإصْبع. ثم تتركها بقَدْرِ ما يتهرّى الجميـع، وتخرجها وقد دَقَقْتَ لها جَوْز، أو سَحَقْتَ قَدْرَ نِـصْف دِرْهـم سُـنْبُلاً وزَنْجَبـيلاً، فتنثر الجميع فيها، وتضربها ضرْباً جيّداً. فإنْ كانت شديدة الحلاوة، وقـد جـاءت رقيقة، فزدها لُباب خبز سَـميذ، وإنْ كانـت في حقّهـا وحلاوتهـا، فـأفرغ عليهـا شَيْرَجاً طريّاً، وأغرقها به. وإنْ كانت ناقصة الحلاوة وهي رقيقة، فاضْربها، وردَّها التَّنُّور حتّى تنشف وتحكم. فإذا اسْتَوَتْ، غَرَّقْتَها[3] بالشَّيْرَج، إن شاء الله.

---

(١) يقابل هذه المادة في هـ: صفة خبيص من الجزر:

تأخذ لبن حليب تلقيه في برمة نظيفة ولا تلقيه في طنجير على ما تريد من القلة والكثرة من اللبن وتوقد تحته وقودا لينا ولا تفتر عن تحريكه ليلا يحترق ثم اسلق الجزر سلقا جيدا ونظفه وقطعه طوالا عراضا على طول الأصبع وعرضها ثم تلقي ذلك على اللبن في القدر وتلقي عليه شيا من زيت بقدر ما تلقي عليه شيا من أبزار وهو سُنْبُل وقَرَنْفُل ودارصيني وَزَنْجبيل وجوزبوا وكـل واحـد شـي يـسير مدقوق منخول وتحرك الجميع في القدر تحريكا جيدا حتى يختلط وينضج ثـم تفقـس في القـدر خمـس بيضات ولا تحرك القدر وفرغ ما فيها فإن أردت الحلاوة فيها بعد القايك الجوزبوا شيا من عَسَل بقدر ما تريد إن شا الله.

(٢) لم نجد له تعريفاً، ويُفهم من السِّياق أنه الفتحة السفلية للتنور والتي يدخل منها الهواء كي يساعد على الاشتعال.

(٣) وردت: غرفتها.

## صفة خَبيص التُّفّاح، طيّب عجيب[1]

تأخذ من التُّفّاح البالغ الطيّب - وإنْ كان شاميّ لُبْنـانيّ فهـو الجيّـد - مهـما شئت، فتقشره من قشرِهِ الخفيف، وتشقّقه، فترمي حبَّه وأظفارَه التي [١٢٦أ] على حبِّه، ثم تبسطه على كساءٍ أو حَصيرٍ في الشمس حتّى يجفّ، ويصيرَ مثـل الكَعْـك يُبْساً، فتدقَّه أو تطحنه، وتنخلـه بمُنْخُـل واسـع إنْ أمكـن، وترفعـه، وتُكثـر منـه ليكون عندك مُعدّاً، فإذا أردتَ أنْ تعملَ منه، أخذتَ منه ثلاثين دِرْهماً، ومن دَقيق السَّميذ الفائق ثلاثين دِرْهماً، فتخلطهما جميعاً. ثم تعمدْ إلى لَـوْز مقـشر، وفُـسْتُق، فتُخرج دُهْنهما من كلِّ واحدٍ ثلث رِطْل. وتأخذ طَنْجيراً نظيفاً، فتلقـي فيـه ثلـث رِطْل زُبْداً، ثم تُوقد تحته، فإذا نشّ الدُّهْن، أَلْقيتَ الـسَّميذ والتُّفّـاح المَخلـوطَيْن، حتّى إذا غَلى، حرَّكته بإسْطام[2] قليلاً قليلاً، ثـم تلقـي عليـه إنْ شـئت مـن خـلّ السُّكَّر المُصفّى مَنّاً، وإنْ شئت عَسَلاً مَنْزوع الرَّغْوة، مَنّاً. ثم حَرِّكْه تَحْريكاً شديداً. وصبّ عليه من دُهْن اللَّوْز والفُسْتُق ماتحتاج. فـإذا انْعَقَـدَ، فـاطرح عليـه مـاوَرْد بِمِسْك مَسْحوق، وحطَّه عن النّار، وانثر عليه سُكّراً مَدْقوقاً، وحَرِّكْه إلى أنْ يبرد، وارْفعه في جام، وارْمله بسُكَّر[3]، وقدِّمه، إن شاء الله.

---

(١) يقابل هذه المادة في هـ:
تأخذ من تفاح الشام ما قدرت عليه ثم تشققه وترمي ما في داخله من حب وقـشره وجففـه فـإذا جف صار مثل الكعك يبسا طحنته أو دققته وتنخله بمنخل شعر واسع وترفعـه وتكثـر منـه ولـيكن معدا فإذا أردت أن تعمل منه أخذت منه ثلثين ومن الدقيق السميذ الفائق ثلثا فتخلطهمـا جميعـا ثـم تعمد إلى لوز مقشر وفستق فتخرج دهنهما من كل جزو وليكن مـن جميعهـا قـدر اسـكرجة وتأخـذ طنجيرا نظيفة فتلقي فيها سمن جيد بقدر ما يكفي دقيق السميذ والتفاح المخلـوطين حتـى إذا غلـى نثرت ذلك عليه قليلا قليلا وتحرك باسطام تحريكا شديدا ثم تلقي عليه من العَـسَل المنـزوع الرغـوة على قدر ثلث ما في الطنجير فإذا نضج القيت دهن اللوز والفستق الذي هيات له ثـم تحركـه قلـيلا قليلا ثم تفرغه في جام وانثر عليه شيا من سكر طبرزد مدقوق إن شاء الله.

(٢) مرّ سابقاً: أصطام. لم نوحِّدها، لأن كليهما صحيح، ولأنها لغة المؤلف؛ فآثرنا الإبقاء عليها.

(٣) رَمَّله: ضمّخه ولطَّخه، وربما قصد: رشّه بسكر.

## صِفَة خَبيصة تُعمل من الخشخاش[١]

يُؤخذ نِصْف رِطْل من دُهْن لَوْز، ورِطْل دَقيق سَميذ، ورِطْل سُكّر مَدْقوق مَنْخول، فتجعل الدُّهْن في طَنْجير، وتلقي عليه وزن دِرْهَمَيْن زَعْفَران. وتُوقد تحتّه بنارٍ لَيِّنة. فإذا حَمِي الدُّهْن، صبّ عليه الدَّقيق نثراً، وتحرّكه حتّى يَنْقلي الدَّقيق بالدُّهْن. ثم ترشّ عليه نِصْف رِطْل ماوَرْد، ويُحرَّك حتّى ينضج. ثم تنثر عليه أوقيّة خشخاش أبيض، ويُنزل، ويبرّد. وألْقي عليه السُّكَّر المَدْقوق، ولتّه جيّداً، وابْسطه في جام، إن شاء الله.

## صِفَة رُطَب في غير وقت الرُّطَب

يُؤخذ التَّمرْ القَسْب[٢]، [وهو القَسْب اللَّيّن اللَّحْم][٣]، فيُنقع في اللَّبَن[٤] الحَليب، فإذا اسْتُنقع[٥] ليلةً[٦]، أُخرج إلى العَسَل الماذي[٧]، فجُعل فيه، فإنه لا يُنكره آكِلُهُ من[٨] أنّه رُطَب. ومَن أحبَّ أنْ يجعلَ بدلَ نواه لَوْزاً مقشراً، فَعَلَ[٩]، فإنّه به يكون[١٠] أطْيب وأعذب[١١].

وأطْيب ما يُؤكل الرُّطَب والتَّمْر بأنْ يُجعل في جام ويُكسَّر عليه الثلج. فإذا بَرَدَ، كان لذيذاً طيّباً. وقد يُؤكل الشَّهْدُ أيضاً مُبرَّداً[١٢] بالثلج، يُفتّ [حَوْلَ إنائِهِ][١٣]. وكان المأمون [يفعلُ ذلك بالتَّمرْ][١٤] والرُّطَب[١٥] والحَلْواء. [وكان الواثق لا تُقَدَّم له القَطائف إلّا في ثلج][١٦].

---

(١) هذه المادة من هـ فقط.
(٢) القَسْب: التَّمْر اليابس، يتفتت في الفم. ابن منظور، لسان العرب، ج١، ص٦٧٢ (قسب).
(٣) ساقط في هـ.
(٤) من هـ.
(٥) هـ: ابتل.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) العَسَل الأبيض. ابن منظور، لسان العرب، ج١٥، ص٢٧٥ (مذي)
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) هـ: فافعل.
(١٠) هـ: يكون به.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) هـ: عليه.
(١٤) هـ: يأكل التَمْر.
(١٥) بعدها في هـ: الشهد بالثلج ويؤثره على الحلوى.
(١٦) ساقط في هـ.

## [١٢٦ب] الباب السادس والتسعون
## في[١] عَمَل الخَبيص بالجَوْز والسُّكَّر واللَّوْز المُقَشَّر

### صِفَة خَبيصة بيضاء كانت تُعمل للمأمون[٢]

يُؤخذ من اللَّوْز المقشر رِطْل ونِصْف[٣]، ثم تُقطع كلُّ لَوْزةٍ بأَرْبَع قِطَع بالطُّول، ثم تُجفَّف. فإذا جفّ، أُخذ رِطْلَيْن عَسَل، فأُغلي ونُزعت رَغْوَتُهُ، ورُدَّ على النّار حتّى يَنْعَقِد. ثم يُنزل ويُحرَّك. فإذا بَرَدَ، كُسِر عليه بياضُ سبع بَيْضات، وحُرِّك حتّى يبيَضَّ ويَصيرَ مثل النّاطِف ويَنْعَقِد. وعلامةُ انْعقادِهِ أنْ تغرزَ فيه خِلال، ثم يُضرب به على الظُّفْر، فإنْ لم يلصق به فقد نَضَجَ. ثم يُترك ويُلْقى عليه اللَّوْز، ويُحرَّك حتّى يختلط. ويُبْسط بالشوبق على خِوان أو رُخامة، ويُدرج كما يُدرج البَزْماوَرْد. فإذا بَرَدَ وأمكن القَطْع، قُطِّع كما يُقَطَّع البَزْماوَرْد، ويعُبّأ في جام، ويُقدَّم، إن شاء الله.

### صِفَة خَبيص المُكْتَفي[٤]

يُؤخذ من اللَّوْز المُقَشر نِصْف رِطْل، فيُدقُّ ناعماً، ويُعزل. ثم يُحلُّ - في طَنْجير - من السُّكَّر النَّقيّ رِطْل ونِصْف، وتُنزع رَغْوَتُهُ. ثم يُؤخذ من دُهْن اللَّوْز

---

(١) من هـ. وهذا العنوان فيها: في عمل الخبيص بالعَسَل والسكر والجوز واللوز المقشر.

(٢) هذه المادة من هـ فقط.قارنها بما جاء في ص٣٨٨.

(٣) ورد بعدها: ويقشر.

(٤) الخليفة العباسي (٢٨٩-٢٩٥هـ). ويقابل هذه المادة في هـ: صفة الخبيص المكتفي: يؤخذ لوز مقشر فيدق ناعما وينخل بمنخل شعر ويلقى في طنجير ويصب عليه قليل ما ويلقى عليه سكر طبرزد مدقوق منخول ثم يصب عليه دهن اللوز ويوقد تحته بنار لَيِّنة ولا يخرج حتى يبلغ فإن أردته أصفر لونته بزعفران مداف وسقيته اياه في الطنجير.

نِصْف رِطْل، فيُصبُّ عليه، ويُحرَّكَ. ويُؤخذ من خبز النّاطِف السَّميذ المقْلي بالشَّيْرَج الطريّ رُبْع رِطْل، فيُدقُّ ويُنْخل، ويُطرح على الخلّ، ويُحرَّك. ويُطرح اللَّوْز المَدْقوق. ولاتقطع التَّحْريك، ولا يكون بين كلِّ شيء من هذه الحوائج مُهْلة إلّا تكون مُعَدَّةً، تلقي كلَّ واحدٍ بعد الآخر. ولا يبطل التَّحْريك إلى أنْ يَنْعَقِد، ثم يُحطُّ عن النّار، ويُحرَّك إلى أنْ يبرد، ثم يُرفع إلى الجام، وتذرّ عليه سُكَّر مُطَيَّب مَسْحوق، ويُرشّ عليه ماوَرْد في طَنْجيره.

**صِفَة إيتاخيّة[1] طيّبة مُجَرّبة[2]**

يُؤخذ لُبُّ جَوْز مُقشر[3] ويُدقُّ ناعماً، ثم يُؤخذ مثله لَوْز مُقشر فيدُقُّ أيضاً ناعماً، ويُؤخذ أيضاً كوز سُكَّر نقيّ بوزنَيْهما دفعتَيْن فيُدقُّ، ويُخلطُ الجميع. ثم يُؤخذ طَنْجير، فيُجعل على النّار، ويُصبُّ فيه من الشَّيْرَج الطريّ بوزن ثلث المُخلّط، وهو وزن نِصْف السُّكَّر. ثم إذا حَمِيَ، نُثر عليه من دَقيق السَّميذ بِوَزْنِ نِصْف الشَّيْرَج. فإذا تَقلّى، صُبَّ من العَسَل بِوَزْنِ الشَّيْرَج، ولا تفتر من التَّحريك. ويُتْبَع بخمس دَراهم نَشا مُذابة في أوقيّة ماء، ومثلها ماوَرْد لكلِّ رِطْلَيْن من السُّكَّر والعَسَل، ثم تُحرَّك.

---

(١) نسبة للقائد إيتاخ، وقد مرّ التعريف به.

(٢) يقابلها في هـ:

يؤخذ جوز مقشر ويدق دقا ناعما ثم يؤخذ نصف رطل لوز مقشر فيدق أيضاً ناعما ويؤخذ كوز سكر طبرزد فيدق جريشا ويخلط كله ثم يؤخذ طنجير فيجعل على النّار ويصب فيه دهن ويؤخذ ثلثي رطل سميذ فينثر عليه ويحرك برفق حتى يغلي ثم يصبّ عليه نصف رطل عسل ويحرك حتى ينضج ثم يلقى عليه اللوز والجوز والسكر ويحرك برفق حتى يغلي ثم يصب عليه نصف رطل عسل ويحرك حتى ينضج ثم يلقى عليه اللوز والسكر والجوز ويحرك ويصير في جام ويدق له ربع رطل سكر وينثر عليه كما ينثر على الخبيص.

(٣) الأصل: فيقشر.

ويُطرح عليه الجَوْز واللَّوْز والسُّكر المُخلَّط المَدْقوق، وتُحرَّك إلى أنْ يَنْعَقِد، مُتوالياً في طَرْحِهِ شيئاً بعد شيء. فإذا انْعَقَدَ، [١٢٧أ] رُفع عن النّار، وحُرِّك حتّى يبرد، ثم غُرف في جام، وذُرَّ عليه رُبْع رِطْل سُكَّر، وقُدِّم، إن شاء الله.

## صِفَةُ حَلْوى على عَمل القُرَيْش[١]

يُؤخذ اللَّوْز المُقشر، فيُحَمَّص بحيث لا يحمرّ ولا يَحْترق، ثم يُدقُّ ناعماً. ويُؤخذ مثله سُكَّراً نقيّاً أبيضاً، فيُدقُّ ناعماً. ثم يُخلطان جميعاً، ويُرشّ عليهما ماوَرْد بحيث يعجنهما مثل أقوى عَجين، ويُطيَّب بكافور، ثم تَتَّخِذ منه في قَواليب خشب العنّاب على خِلْقة السَّمَك، ثم يُجفّف ويُصفُّ في جام، متفرقةً. ثم خذ بقَدْرِ ما يغمرها من عَسَل مَنْزوع الرَّغْوة، فاجعلْ معه مثل خُمْسَهِ سُكَّراً، وصُبّ عليه ماوَرْد قد أُذيب فيه زَعْفَراناً يسبغ لونه، واجعله في طَنْجير على جَمْر، وحَرِّكْه حتّى يثخن، ويأخذ قواماً، ثم صُبَّه من جوانب الجام فاتراً غير حارّ لئلّا يقع على السَّمَك، فيغيّره. وبَرِّدْه.

(١) الأصل: القريص. والقُرَيْش: تصغير القرش السمك المعروف، كما سيتّضح بعد قليل. وهذه المادة يقابلها في هـ:

صفة حلوى على عمل القريش: يؤخذ اللوز المقشر فيدق مع مثله سكر طبرزد دقا ناعما ثم يلت بشي من ماورد فإذا انعجن اتخذ منه على خلقة السمك في قوالب ثم اخرج منها فينضد متفرقا في جام واسع ثم خذ عَسَل مصفى فتجعل معه قليل سكر وصبّ عليه ماورد وزعفران كثير حتى ينضج ويكون مشبع الحمرة ويجعل في طنجير ويجعل على جمر ويحرك حتى يثخن ويصير في قوام الحسق ثم يصير في جوانب السَمَك إن شاالله.

## الباب السّابع والتسعون
## في الخَبيص المَفْتوت بغير نار المَلْتوت

### خَبيص يابس مَفْتوت[1]

يُؤخذ من قلب الفُسْتُق، فيُقشر بالماءِ الحارّ نِصْف رِطْل، ويُجفَّف تَحْميصاً من غير أنْ تمسَّه بِلَونْ التَّحْميص، ثم يُدقُّ ناعماً. ويُؤخذ من السُّكَّر النقيّ رِطْل واحد، فيُدقُّ ثم يُرفع إلى غَضارة، ويُرشُّ عليه قليلُ ماوَرْد بكافور. ثم يُطرح عليه قلب الفُسْتُق المَدْقوق، ويُعجنا جميعاً ما يختلط أجزاؤهما به، ثم تعمله أقْراصاً: رُطَباً، وتماثيل سَنْبوسَج، وخياراً[2]، أو بِطِّيخاً إنْ أردتَ بقالب، وتُجفِّفه في طَبق أَسَل، وتُقدِّمه، إن شاء الله.

### صِفَةُ الخَبيص المُرَمَّل وهو المُفَتَّت[3]

يُؤخذ نِصْف رِطْل زَيْت مغسول، فيُصبُّ في طَنْجير، ويُغلى، ويُطرح فيه شيء من مِلْح مَسْحوق مع الزَّيْت. فإذا غَلى، طُرح عليه دَقيق حُوّارى مِقْدار ما ينشف الزَّيْت، ويُحرَّك تَحْريكاً شديداً، ولا يُغفل عنه حتّى يأخذ طعم النّار، ويحمرّ قليلاً. ثم يُؤخذ سُكَّر طَبَرْزَد، فيُدقُّ منه ثلاثة أكفّ، ويُصبُّ عليه ماء في الطَّنْجير، ويُحرَّك حتّى ينشف، ويُرفق بالنّار. فإذا نشف الماء، طُرح عليه سُكّر سليماني مَدْقوق ما يُحلّيه. ويُحرَّك، ويُترك على الأرض حتّى يبرد. ثم يُذرّ السُّكَّر السليماني أسفل الجام، ويُصيَّر الخَبيص فوقَها. ثم يُذرّ فوقَه سُكَّراً، إن شاء الله.

---

(١) هذه المادة ساقطة في هـ.

(٢) وردت: اخيارا.

(٣) هذه المادة من هـ فقط.

## صِفَةُ[1] خَبيصة بغير نار

يُؤخذ من اللَّوْز المُقشر رِطْل فيُدقُّ دقّاً[2] ناعماً، ثم يُؤخذ من جَوْز[3] [١٢٧ب] الهند [جَوْزتان طريّتان، فتُقشران وتُدَقّان حتّى يخرج][4] دُهْنهما، ثم تخلطان [مع اللَّوْز][5]. ثم [خذ من السُّكَّر ثلاثة أرْطال][6]، فيُدقُّ ويُنخل [بمُنْخُل شَعْر][7]، ويُعزل منه نحو[8] رُبْع رِطْل، ثم يُلقى الباقي على جَوْز الهند مع[9] اللَّوْز المَدْقوق، ويُلْقى عليه[10] [نِصْف درهم][11] زَعْفَران مَطْحون[12]. ويُخلط [الجميع، ويُعجن عَجْناً][13]، ويُمْرَس مَرْساً[14] جيّداً، [ويُصبُّ عليه نِصْف رِطْل دُهْن لَوْز، ويُلتُّ أيضاً][15]، فإذا اختلطت أجزاؤهما[16]، وصارَ كلُّه شيئاً واحداً، بُسِطَ على جام، ونُثر عليه [الرُّبْع رِطْل السُّكَّر المَعْزول][17]، كما يُنثر على الخَبيص الرَّطْب، ويُزيَّن وَجْهُهُ[18] بلَوْز، إن شاء الله.

---

(١) من هـ.
(٢) من هـ.
(٣) هـ: الجوز.
(٤) هـ: جوزتين يرخيا.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) هـ: تؤخذ أربع كيزان سكر طبرزد.
(٧) من هـ.
(٨) من هـ.
(٩) هـ: و.
(١٠) هـ: على ذلك.
(١١) هـ: وزن درهمين.
(١٢) هـ: مسحوق.
(١٣) ساقط في هـ.
(١٤) من هـ.
(١٥) ساقط في هـ.
(١٦) هـ: اختلط جميع ذلك.
(١٧) هـ: مثل ربعه من سكر أبيض مدقوق منخول.
(١٨) من هـ.

### صِفَة خَبيص الـمَفْتوت[1]

يُؤخذ خبز سَميذ مَعْجون بلَبَن حَليب وشَيْرَج، قـد يـبس في التَّنُّـور، ثلاثـة أرْطال، أو من الكَعْك الفائق المُجَفَّف في الفرن لُبُّه، أو من الخبـز الـسَّميذ الرُّقـاق المُجَفَّـف في التَّنُّـور المَعْجـون بالـشَّيْرَج فيُـدقُّ نـاعماً، ويُعـزل في قَـصْعة أو طَبَـق خَلَنْج[2]. ثم يُؤخذ من التَّمْر النظيف من الوَسَخ، الحديث، إما بَرْني أو طَـبَرْزَد أو أزاذ أو مَعْقِليّ فيُفضّى من عَجَمِهِ وقِشْرِهِ. ثم يُؤخـذ طَنْجـير، فيُوضـع عـلى النّـار، ويُصبُّ فيه من الشَّيْرَج الطريّ الطيّب رِطْل. فإذا حَمِي، طُرح عليه أرْبَعـة أرْطـال من التَّمْر المُفَلَّس، وحُرِّك. فإذا حَمِي، رُفع في الحال عن النّار، وطُـرِح عـلى الثلاثـة أرْطال الخبز المَدْقوق كناعِم الفَتيت، وعُجن به في الحال عَجْناً جيّداً، وهو حارّ إلى أنْ يبرد، ثم يُقرَّص أقْراصاً، ويُرفع. وتكون لك غَضارة وقد أُعِدَّ فيها مـاوَرْد قـد سُحِق فيه كافور. فإذا رَفعتَ التَّمْر من الطَّنْجير، رَشَـشْتَ عليـه منـه. وهـذا هـو عَمَل الهَيْس الذي يعمله الخَواصّ لطريق مَكّة. وهذا عِيـارُهُ، فـإذا أردتَ الكثـير، فضاعِفْه، [١٢٨أ] إن شاء الله.

---

(١) في المخطوط: الفتوت، والأصح ما أثبتناه. وهذه المادة ساقطة في هـ.

(٢) شجرٌ بين صفرة وحمرة، يكون بـأطراف الهنـد والـصين، ورقـه كالطرفـاء، وزهـره أحمـر وأصـفر وأبيض، وحَبّه كالخَرْدَل. تحرّف عند ابن البيطار إلى (خلبج). تُتَّخذ من خَشَبِهِ الأواني، وقيـل: هـو كل جَفْنة وصَحْفة وآنية صُنعت من خشب ذي طرائق مُوَشّاة. انظـر: ابـن البيطـار، الجـامع، ج٢، ص٣٣٩؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٣٤٧؛ لسان العرب، ج٢، ص٢٦١ (خلنج).

# الباب الثامن والتسعون
# في عَمَل الشَّحْميّات والمُهَلَّبيّات

### صِفَة بَسيسة غاية، من نُسْخَة ابن المهديّ[1]

يُؤخذ من دَقيق السَّميذ الفائق ثلاثة أرْطال، وتُؤخذ ستُّ بَيْضات، فـيُعجن بها مع لَوْز خمير، وقليل دُهْن عَجْناً قويّاً، ثم يُترك ساعةً بحيث تتحرَّك فيه الخُمْرة. ثم يُؤخذ بعد هذا، فيُقسم نِصْفان، فيُؤخذ النِّصْف الواحد، فيُبْسط على قَدْرِ سَـعَة المِقْلى الذي يُوضع فيه، ثم تقيم له من ثخانة حَرْفِهِ حافّـةً مثـل جانـب المِقْـلى، ثـم تبسط فيه رِطْل وثلث رِطْل عَسَل مَنْـزوع الرَّغْـوة، ونِـصْف رِطْـل سَـمْنٍ طـريّ غَنَميّ[2]. ثم يُؤخذ النِّصْف العَجين الآخر، فتبسط رغيفـاً عـلى قَـدْرِ سَـعَته، ولـه حرفٌ رقيقٌ فاصلٌ، يُطبق على حافّة ذلك الأوّل، ويُندى حَرْفُهُ بالماءِ ليلْـصَقَ، ولا تترك فيه شَرْخاً ولا شقّاً يخرج منه شيء. ثم يُصبُّ في المِقْلى قليـلُ شَـيْرَج أو زُبْـد، ويُوضع فوقَهُ القُرْصُ المطْبَق في المِقْلى، ويكون عـلى قَـدْرِ سَـعَته، ويُمـسح وَجْهُـهُ بالماء، وبعده الشَّيْرَج، ثم تدلّي المِقْلى في تَنُّور قد خُبز فيه لينضجه، أو في فرن، أو في تَنُّور خباز الرصافي[3]، وتغطّي التَّنُّور. فإذا نَضَجَ، أُخرج وقد تَوَرَّد، وليس يخفـى نُضْجُهُ. ثم يُرفع من المِقْلى إلى قَصْعةٍ أو صَحْنٍ كبير، فيُترك حتّـى يقـلَّ حَـرُّه، ثـم يُمْرَسُ ويُبَسُّ ويُخلط باليدَيْن تفريكاً جيّداً، حتّى يصيرَ كالثريـدة. ثـم يُنثـر عليـه سُكَّر مَدْقوق، ويُؤكل، فإنه يجيء في غاية الطيبة والجودة، إن شاء الله.

---

(١) هذه المادة ساقطة في هـ. والبَسيسة: الدقيق المخلوط بسمن أو زيت. بَسّ الدقيق، يبسّه بـسّاً: خلطـه بسمن أو زيت. ابن منظور، لسان العرب، ج٦، ص٢٦ (بسس).

(٢) وردت: (عثمي) مجوّدة، والأرجح ما أثبتناه.

(٣) كذا، ولم نهتدِ لماهيّته. ولعلّه مأخوذ من الرَّصَف وهو الحجارة المرصوفة بعـضها إلى بعـض، أي إنـه تنور من الحجر المرصوف. وهناك احتمال آخر، مؤداه أن الكلمة مأخوذة من الرَّضْف وهو الحجـارة التي حَمِيَتْ بالنار، ويقودنا هـذا الاحتمـال إلى النتيجـة الـسابقة نفـسها. انظـر: لـسان العـرب، ج٩، ص١٢٠، ١٢١ (رصف)، (رضف).

## صِفَة شَحْميّة غاية، من نُسْخَة [ابن] المهديّ[1]

تأخذ من شَحْم الماعز الذي على الكُلى من أجْود ما تقدر عليه، فتُنقّيه من العُروق، وتُقطِّعه صِغاراً، وتدُقَّه في هاوَن. ثم خذ من الدَّقيق السَّميذ الجيّد جزأين، ومن الشَّحْم المَدْقوق جزء، واخلطهما جميعاً، وادْلكهما بيداك[2] حتّى يصيرا مثل العَجين. ثم تجعل فيهما من الماء قَدْرَ أُسْكُرَّجَة، وشيء من مِلْح مَدْقوق، ثم ادْلكه أبداً حتّى يتعجّن. وليكن يابس، ثم يصير قُرْصاً واحداً على قَدْر المِقْلى. وانثر على المِقْلى دَقيق قليل، ثم ضع القُرْص فوقَه، ثم اكسرْ عليه بَيْضةً أو بَيْضَتَيْن في قَصْعةٍ واحدةٍ، ثم اضربها بيداك حتى تختلط. ثم تعمدْ إلى القُرْص وهو عَجين فتُخطِّطه بالسِّكّين طولاً وعرضاً من غير أنْ تنفذه إلى أسفل. ثم خذ من البَيْض الذي فقصتَ ما تمسحُ به على وَجْهِ القُرْص وخُطوطِهِ. ثم تعمدْ إلى تَنُّور ساكن ليّن، فضع المِقْلى في جَوْف التَّنُّور وغَطِّه، ولا يكون التَّنُّور حارّ فإنه يحمرّ وينضج. فإذا بدأ ينضج، الْطخ بِيَدِكَ بالبَيْض الذي في القَصْعة وامْسحها في القُرْص حتّى يأخذ لونه، ويَحمّر. تفعل ذلك مِراراً، ثم تُخرج المِقْلى من التَّنُّور، وتنزع القُرْصَ منه، وتجعله في قَصْعة، وتصبّ عليه نحو أُسْكُرَّجَتَيْن عَسَل. وانفذ الخطوط بالسِّكّين إلى أسفل ليتشرَّب القُرْص من العَسَل. ثم خذ من السُّكَّر السليماني، فدقَّه، وانثر عليه، وشيء يَسير من فلفل، ويُقدَّم.

## صِفَةُ شَحْميّة الخواصّ[3]

يُؤخذ من دَقيق السَّميذ [ثلاثة أرْطال][4]، فيُعجن عَجْناً جيّداً[5]، ثم تعمد إلى بَياض[6] عشرين بَيْضة [فتفقصها عليه، وتعجنه [١٢٨ب] بها إلى أنْ يرقَّ،

---

(١) هذه المادة من هـ فقط. وفيها: (المهدي)، ولعلّ الأصحّ ما أثبتناه.

(٢) هذا من أبشع الأخطاء النحوية في الكتاب. ولم نصلحه حفاظاً على لغة المؤلف.

(٣) بعدها في هـ: أخرى من نسخة الواثق. وهو جزء من عنوان الصفة التي تليها.

(٤) هـ: نحو رطلين بالبغدادي.

(٥) هـ: رقيقا أرق من عجين الزلابية.

(٦) من هـ.

ويختلطَ في أجزائه، ثم تتركه مِقْدار ساعة، وتكون قد عجنتَهُ بخمير. ثم خذ رِطْل شَحْم الكُلى فدقَّه دقّاً جيّداً حتّى يصيرَ مثل المُخ][1]، ثم تعمد إلى القِـدْر الـبرام[2] التي لها حافّةٌ طويلةٌ، فتطلي القِدْر بالشَّحْم من داخل حتّـى لا يبقـى مـن الـشَّحْم شيء، ثم تعمد إلى رُبْع رِطْل شَيْرَج، فتصبّه في قَعْر[3] القِدْر أيضاً[4]، ثم تـصبّ في القِدْر ذلك العَجين [المَعْجون بالبَيْض][5]، وتجعله في تَنُّور [قد خُبز فيـه، وأُحْمِـيَ. وتُغطّي التَّنُّور][6]. فإذا علمتَ أنّه قد نَضَجَ البَيْضُ وجَمَدَ[7] العَجـين، عمـدتَ إلى عود[8] نشاب، فتثقب[9] بـه العَجـين، حولـه ووَسَـطه ثقبـاً يُنفـذها إلى أرض[10] القِدْر، وتتركه[11] في التَّنُّور حتّى ينضجَ جيّداً، ثم أعد[12] التثقيب ثانيةً لئلّا ينسدّ. فإذا علمتَ أنّها قد نضجت نضجاً[13] جيّداً، أخرجتها[14] من التَّنُّور، وغـرزتَ في الأثقاب من الفواكه اليابسة المَدْقوقة ما أحببتَ من [جَوْز وبنـدق ولَـوْز وفُـسْتُق وصَنَوْبَر وتَـمْر وقَسْب][15]، ولا يكـون ذلـك[16] إلّا مَـدْقوقاً. وتـترك[17] بعـض الأثقاب خالياً[18]. ثم اعمدْ إلى عَسَل مَنْزوع الرَّغْوة، فصَبَّه في القِدْر على الفُرْنِيّـة، وحرِّكْها بِيَدِكَ حتّى يتداخلَ العَسَل من جوانبها، وفي أثقابها وهي حـارّة، وردَّهـا إلى التَّنُّور لحظةً، وأخرجهـا، واقلبهـا في طَيْفوريّـة. [وذرّ عليهـا سُـكَّراً مَـدْقوقاً، واترك وَجْهها ظاهراً][19].

---

(١) هـ: فتلقيه عليه وتضربه ضربا جيدا حتى يصير مثل المرهم.
(٢) هـ: قدر برام.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) من هـ.
(٦) هـ: حامي وتغطيه.
(٧) هـ: وعمل في.
(٨) بعدها في هـ: من.
(٩) هـ: فتثقب.
(١٠) هـ: أسفل.
(١١) هـ: تركته.
(١٢) هـ: اعدت.
(١٣) ساقطة في هـ.
(١٤) هـ: أخرجت القدر.
(١٥) هـ: فستق وجوز وبندق ولوز وصنوبر وغير ذلك.
(١٦) من هـ.
(١٧) هـ: تركت.
(١٨) هـ: فارغة.
(١٩) هـ: وسقها مقدار أوقيّة جلاب وقدمها إن شاء الله.

### صِفَةُ شَحْميّة أخرى من نُسْخَة الواثق[١]

يُؤخذ من دَقيق السَّميذ نحو رِطْلَيْن بالبغداديّ، فيُعجن عَجْناً رقيقاً أرقّ من عَجين الزَّلابية. ثم تعمد إلى تَنُّور ساكن ليّن، فضع المِقْلى في جَوْف التَّنُّور وغَطِّه. ولا يكون التَّنُّور حارّاً، فإنه يحمرّ وينضج. فإذا نَضَجَ، وقبل ذلك في كلِّ ساعة تلطخ يدك بالبَيْض الذي في القَصْعة وتمسحها في القُرْص حتّى يأخذ لونه ويحمرّ، ثم تخرج المِقْلى من التَّنُّور، وتنزع القُرْص منه. واجعله في قَصْعة، وصبّ عليه نحو أُسْكُرَّجَتَيْن عَسَل. وانفذ الخطوط إلى أسفل ليشربَ القُرْص من العَسَل. ثم خذ من السُّكَّر السليماني فدُقَّه، وانثر عليه شيء يَسير من فلفل، ويُقدَّم.

### صِفَة مُهلَّبيّة[٢]

يُؤخذ من الجَوْز واللَّوْز رِطْل، فيُدقُّ ناعماً. ثم يُؤخذ من البَيْض ثلاثون بيضة، فتُفقص في صَحْفة، ويُلقى عليها من السُّكَّر النقيّ المَدْقوق رِطْلَيْن، ثم تلقي بعده الجَوْز واللَّوْز المَدْقوقَيْن، وتضرب الجميع حتّى يختلطَ أجزاؤها. ثم تأخذ قِدْراً [١٢٩أ] نظيفةً، فتصبّ فيها عشرة أرْطال لَبَن حَليب حارّ حُلِبَ وقته، ثم توقد تحتهَ وتغليه إلى أنْ يبقى منه خمسة أرْطال، ثم تصبّ عليه البَيْض واللَّوْز، وتحرِّكه تحريكاً سريعاً متتابعاً حتّى يَنْعَقِد. فإذا انْعَقَدَ، فإنْ أحببتَ أنْ تصبَّ عليه عَسَلاً، فلا تقطع تَحْريكه حتّى يثخن، وتحطّه عن النّار.

### صِفَةُ مُهَلَّبيّة من إطْرية[٣]

تُؤخذ إطْرِية فتُنقّى. ثم تَجعل في قِدْرٍ حَليب. فإذا غَلى، طَرحتَ الإطْرِية على اللَّبَن، وحرَّكتَ بذنب المِغْرفة. فإذا بَدَأت تَنْعَقِد، أخذتَ رِطْلَيْن إما سُكَّراً أو

---

(١) هذه المادة من هـ فقط. قارنها بما ورد في (صفة شحمية غاية من نسخة المهدي) المتقدِّمة.

(٢) هذه المادة من هـ فقط.

(٣) هذه المادة ساقطة في هـ. والإطْرِية: نوع من الطعام يُتخذ من عجين يُقطَّع كالسيور، ويطبخ بماءٍ ولحم، وبدون لحم، ويُسمى (رشته). ابن سينا، القانون، ج١، ص٣٨٠. وماتزال (الرشتة) معروفة في العراق، وبالاسم نفسه.

عَسَلاً وطرحتَه عليها، وحرَّكْتها من غير أنْ تهرسها. ثم تصبّ عليها ثلث رِطْل زُبْد أو شَيْرَج طريّ. فإذا أحكمَ نضجها، فأخرج الجَمْر من تَحْتِها، واصبرْ عليها واغْرفها، إن شاء الله.

## صِفَةُ مُهَلَّبيّة من إطْرية[1]

يُؤخذ لَبَن حَليب فيُجعل في قِدْر. وتَجعل فيه طَبَرْزَد، ويُغلى ساعة حتّى ينقطع. ثم تُؤخذ ثلاثين بَيْضة، فتُضرب في قَصْعة، وتُصبّ في اللَّبَن والسُّكَّر. وتَجعل فيه بعد ذلك من جَوْز أو لَوْز. فإذا نَضَجَ، قَدَّمته.

## صِفَةُ مُهَلَّبيّة أخرى، من نُسْخَة المأمون[2]

يُؤخذ الأرُزّ فيُغسل من اللَّيل غَسْلاً جيّداً، ويُجعل في خِرْقة جديدة، فإذا كان من[3] الغد، سُحِق ناعماً[4] [كالدَّقيق، ومِقْدارهُ رِطْل ونِصْف لعشرة أرْطال][5]. ويُؤخذ من[6] اللَّبَن الحَليب [الحارّ عشرة أرْطال][7]، فيُجعل في قِدْر، ويُجعل على النّار[8] حتّى يغلي غَلْية[9]. ثم تنثر الأرُزّ عليه [كما تذرّ الدَّقيق][10]. ويُحرَّك[11] حتّى ينضج على نارٍ معتدلة[12]. ويُصبُّ عليه دُهْن جَوْز أو سَمْن طريّ، [فإن احْتاج إلى لَبَن، فلْيُمدّ منه][13]. فإذا نَضَجَ، ذُرّ عليه سُكَّر طَبَرْزَد، إن[14] احْتيج إليه أيضاً، [و][15] [تُرك بحاله. وإنْ أردتَ صُفْرَته][16] صَفِّر بزَعْفَران، إن شاء الله.

---

(١) هذه المادة من هـ فقط.
(٢) هذا العنوان في الأصل: مهلبية من نسحة المأمون.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هـ: سحقا جيداً.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) ساقط في هـ.
(٨) هـ: جمر.
(٩) من هـ.
(١٠) هـ: قليلا قليلا.
(١١) هـ: يترك.
(١٢) هـ: لينة.
(١٣) من هـ.
(١٤) في النسختين: فإن، حذفنا الفاء لتستقيم الجملة والمعنى.
(١٥) إضافة يقتضيها السياق.
(١٦) هـ: جعل معه بياض وإن احتيج إليه اصفر.

## صِفَةُ مُهَلَّبيّة، من نُسْخَة الواثق[١]

تُؤخذ دَجاجةٌ فائقة، فتُنظَّف، وتُفصَّل، وتُجعل في قِدْرٍ قد أُغـلي فيهـا رِطْـل ماء، ولا تزال كذلك حتّـى تنـشف وتُقـلّى، ويُطـرح فيهـا قليـل كُزْبَـرة وكَمُّـون ودارْصيني وزَعْفَران. ثم يُؤخذ من حَليب[٢] الضأن أو الماعز سبعة أرْطـال [١٢٩ب] فيُصبّ في القِدْر، وقد غُسل من الأرُزّ الجيّد رِطْل واحد. فإذا غَلى اللَّـبَن، طُـرح عليـه الأرُزّ مع الدَّجاجة، ثم يُوقد بنارٍ مُعتدلة. فإذا بدأ الأرُزّ ينضج، صُبّ عليه من العَـسَل رِطْلان ونِصْف، وحُرِّك بِلطافةٍ حتّى لا يَنْسَحق الأرُزّ، فـإنّ حُـسْنَهُ أنْ يكـون نابتـاً في العَسَل. ثم تَقطع النّار من تحته، وتُزَعْفِرَهُ بماوَرْد وزَعْفَران، إن شاء الله.

## صِفَةُ شَحْميّة عبّاسيّة

يُؤخذ خبز سَميذ أو فَراني، فيُنقع في لَبَن حَليـب حتّـى يغمرهـا، ثـم يُؤخـذ نِصْف رِطْل سُكَّر أو على قَدْر الخبز، فدُقَّه واخلطه[٣] معه. ثم خذ[٤] قِـدْراً نظيفـةً قصيرةَ [عُلوِّ الحافّة][٥]، [فاطرحْ فيها رِطْل شَـحْم، ونِـصْف رِطْـل زَيْـت طيّـب. واغْلِها][٦]. فإذا علمتَ أنّهما قد ذابا، فامْرس الخبزَ واللَّبَن والسُّكَّر، [وخذْ رُقاقـةً فصيِّرْها في جَوْف القِدْر، وضعْ عليها الخبز واللَّـبَن والـسُّكَّر][٧]، ولـفّ الرُّقاقـة عليه حتّى لا يخرج منه إلى القِدْر شيء، وردّ القِدْر إلى نارِ فَحْمٍ ليّن. فإذا علمتَ أنّه قد جَمَدَ [فأخرجه من النّار][٨]، واقْلبه في طَيْفوريّة، وقَدِّمه[٩]، إن شاء الله.

---

(١) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٢) وردت: الحليب.
(٣) هـ: فتدقه وتخلطه.
(٤) الأصل: يؤخذ.
(٥) هـ: الحيطان.
(٦) هـ: وصير في القدر رطل ونصف شحم وزيت طيب داخلها.
(٧) ساقط في هـ.
(٨) هـ: فانزله.
(٩) ساقطة في هـ.

**صِفَة[1]شَحْميّة أخرى عبّاسيّة**

تأخـذ مـن الـدَّقيق الـسَّميذ الجيّـد، فتعجنـه. ثـم تأخـذ[2] لَـوْزاً[3] [مُقـشر مُنقّى][4]، [وفُسْتُقاً وبندقاً وصَنَوْبَراً مُنقّى مُقَطَّعاً][5] بالسِّكّين صِغـاراً، فتخلطه[6] كـلَّه بالعَجين[7] خَلْطاً جيّداً حتّى يـصيرَ كلُّـه واحـد، ثـم تدعـه سـاعةً بقَـدْر مـا يُقارب[8] خميره. وإيّاك أنْ تدعه يختمر؛ فيَفْسد. ثم تنصب طَنْجير، وتـصبّ عليـه سَمْناً طريّاً[9] أو دُهْن الجَوْز، بقَدْر ما تريد، ثم تَجعل من العَجـين الـذي أخلطـت [على هيئة][10] الفَراني. وإيّاك أنْ يكونَ العَجـين شـديداً[11]؛ فتُفْـسده. فـإذا نـشّ الدُّهْن في الطَّنْجير، ألْقي[12] فيه[13] واحدةً واحـدةً، فكلّـما نـضجتْ واحـدةٌ[14]، أخرَجْتَها، وجعلتَ [١٣٠أ] أخرى مكانَها، وتقلّيها حتّى تَحمرّ. فـإذا فرغـتَ مـن ذلك أجمع، نظّفتَ الطَّنْجير، وصَبَبْتَ فيه عَسَلاً جيّداً، ثم تعقده[15]، وليكن ألْيَن من النّاطِف. ثم خذ من بقيّة اللَّوْز والفُسْتُق والبنـدق والـصَّنَوْبَر والنّارجيـل، فتقطّعـه، وألْقِه[16] في الطَّنْجير على العَسَل المَعْقود، واخْلطه ثم سَلْسِله على الأقْراص، ثم ارْفعه في السِّلال، واحمِلْه حيث شئت لا يتغيّر [أبداً، إن شاء الله][17].

---

(١) من هـ.
(٢) هـ: وتخلط معه.
(٣) هـ: لوز.
(٤) من هـ.
(٥) هـ: وفستق وبندق وصنوبر منقى مقطع.
(٦) هـ: ثم تخلطه.
(٧) هـ: مع العجين.
(٨) هـ: يكون جواد.
(٩) هـ: طيبا.
(١٠) هـ: امثال.
(١١) الأصل: شديد.
(١٢) هـ: القيت.
(١٣) ساقطة في هـ.
(١٤) ساقطة في هـ.
(١٥) ساقطة في هـ.
(١٦) هـ: وتلقيه.
(١٧) من هـ.

## الباب التاسع والتسعون
## في عَمَل اللَّوْزينَق اليابس والمُغَرَّق[١]

### صِفَة لَوْزينَج من نُسْخَة المُعْتَصِم[٢]

يُؤخذ من اللَّوْزينَج[٣] المَصْبوب[٤] على الطّابَق صَبّاً[٥]، فيُغطّى بعد أنْ يبرد حتّى يبقى لينُه. ثم يُؤخذ من الفُسْتُق المُقشر، واللَّوْز المُقشر[٦] نِصْفيْن، فيُنْعَم دَقُّهما[٧]. ويُرشُّ عليهما[٨] ماوَرْد قد نُقِع فيه من اللَّيل حَبّاتُ قَرَنْفُل، [ويُضاف إليه حاجتُهُ من السُّكَّر ويُخلط جيّداً][٩]. ثم يُحشى[١٠] به خبزُ اللَّوْزينَج، ويُقَطَّع، ثم يُنضَّد في جامٍ لطيف، ويُروى بدُهْن[١١] اللَّوْز الطريّ، ويُنثر عليه وبَيْن[١٢] تَضاعيفِهِ سُكَّراً طَبَرْزَد مَدْقوق. ومَن أراد أنْ يُلقي[١٣] في هذا اللَّوْزينَج مُصْطَكى ومِسْكاً[١٤]، فلْيفعل، فإنه غاية من الغايات.

### صِفَة لَوْزينَج طيّب يُتَّخذ للمُلوك في الأسفار[١٥]

يُؤخذ من اللَّوْز والجَوْز المُقشر النقيّ بقَدْر الحاجة[١٦]. ثم يُؤخذ مِثلاه[١٧] من[١٨] سُكَّر طَبَرْزَد[١٩]، فيُدقُّ كلُّ واحدٍ منهما على حِدَة، ثم يُخْلطان جميعاً بماوَرْد، وحبّة مِسْك،

---

(١) هذا العنوان في هـ: في عمل الوزينق اليابس المغرق.
(٢) هذا العنوان ساقط في هـ.
(٣) هـ: الوزينج.
(٤) الأصل: المعمول.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) الأصل: المقشور.
(٧) بعدها على هامش هـ، وبخط مغاير: ثم يؤخذ مثلهما من سكر الطبرزد المدقوق. ثم يخلط الجميع.
(٨) هـ: عليه.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) هـ: يحشو.
(١١) الأصل: دهن.
(١٢) هـ: في.
(١٣) الأصل: يلق.
(١٤) هـ: مسك.
(١٥) بعدها في هـ: مغرق.
(١٦) هـ: الإمكان.
(١٧) هـ: مثله.
(١٨) من هـ.
(١٩) هـ: السكر الطبرزد.

[وحَبَّتَيْن عَنْبَر][1]، وما يظهر طعمُهُ فيه من المُصْطَكى[2]. ثم تَعمد إلى جَـوْز ولَـوْز غير الأول، فتُخرج دُهْنهما، وتعزله في زُجاجه[3]، وتأخذ وَرَق اللَّوْزينَج المَعْمـول [١٣٠ب] اللَّدْن[4]، فتحشوه بالسُّكَّر[5] واللَّـوْز[6] حَـشْواً بليغـاً، ثـم يُقطَّـع عـلى حسب الشهوة من الصِّغَر والكِبَر. ثـم تأخـذ بَرْنِيّـة نظيفـة، إمّـا غَـضار، وإمّـا[7] زُجاج، فتُعَبِّئ[8] ذلك اللَّوْزينَج فيها حتّى تقارب الامـتلاء[9]، وتَـصبّ فيهـا مـن ذلك الدُّهْن ما يغمر جميعَ ما في البَرْنِيّة. ويُستعمل في الحَضَر والسَّفَر[10].

### اللَّوْزينَج اليابس يُعمل بالنّار[11]

يُؤخذ من اللَّوْز المَقشور رِطْلان، ثم يُذاق من المُرّ، ويُدقُّ دقّاً ناعماً، ثم يُعزل. ويُؤخذ من السُّكَّر النقيّ أرْبَعة أرْطال، فيُدقُّ ويُعزلُ منه نِصْف رِطْل. ثـم يُؤخـذ طَنْجير واسع أو نُقْرة[12] واسعة، فيُصبُّ في أحدهما ثلثيْ رِطْل ماء، ثم يُطرح عليه السُّكَّر، ويُوقد تحته بنارٍ مُعتدلة حتّـى تـصعد رَغْوَتُـهُ، ثـم يُـرشّ عليـه مـن المـاء المَخْلوط ببَياض البَيْض، وتُحرِّكه. وتفعلْ ذلك كلَّما رأيتَ[13] الرَّغْوةَ سوداء إلى أنْ

(١) من هـ.
(٢) هـ: مصطكى.
(٣) هـ: ناحية.
(٤) الأصل: للـدن، ومطموسـة في هــ. واللَّـدْن: اللين من كل شيء. ابن منظور، لسان العـرب، ج١٣، ص٣٨٣ (لدن).
(٥) هـ: فتحشى السكر.
(٦) هـ: اللين والجوز واللوز فيه.
(٧) هـ: او.
(٨) هـ: فيعبا.
(٩) هـ: الامتلى.
(١٠) هـ: السفر والحضر.
(١١) هذه المادة ساقطة في هـ.
(١٢) قدرٌ كبيرة واسعةٌ من نحاس وترد (بقـرة) أيضاً. انظـر: لـسان العـرب، ج٥، ص٢٣٢ (نقر) وكذلك ج٤، ص٧٤ (بقر).
(١٣) وردت: رأ.

ينقى ويَصفو. ثم يُحرَّك على النّار إلى أنْ يثخن قليلاً، ويصيرَ في قوام اليابس، فترشّ فيه ماوَرْد فيه طيب، ثم تطرح عليه اللَّوْز المَدْقوق، ويُخلط، ويُحطّ عن النّار. ويُضرب بِدِكْشاب السُّكَّر أو خشبة مثل ما يُضرب إذا عُمل سُكّر[1] سليماني، فإذا ابيضّ ونَبَتَ، رُفع من الطَّنْجير منه قليلاً، وذُرّ على طَبق من ذلك السُّكَّر المَدْقوق المَعْزول تحتَه، وسُحِق كافورٌ فيه ومِسْك. ثم يُعْرَك مثل القَبْضة، ويُفْتَل تحتَ اليد مثل القثاية، ثم يُقطَّع بالسَّكّين طول الإصْبع أو ما أحببتَ، ثم يُصفُّ في جام كما تُصفّ القَطائف، ويُترك حتّى يبرد، ويُقدَّم.

---

(١) وردت: سكرا.

# الباب المئة
# في عَمَل الزَّلابيات السَّواذج والمُشَبَّكات

## [١٣١أ] صِفَة زَلابية [عُملت للمأمون][(١)]

يُؤخذ من دَقيق السَّميذ رِطْلان[(٢)]، ويُؤخذ طَنْجير فيُجعل فيه نِصْف رِطْل دُهْن، ويُوضع على [نارٍ لَيِّنة][(٣)]. فإذا غَلى الدُّهْن، نُثر عليه ذلك الدَّقيق، و[حُرِّك حتّى يَتَحَمَّص][(٤)]، ثم يُصبُّ[(٥)] عليه رِطْلان[(٦)] من ماء، ويُحَرَّك أبداً حتّى يُرخي دُهْنه، ثم يُنزل [من على][(٧)] النّار، [ويُحرَّك حتى يَقْوى وينضج][(٨)]، ثم[(٩)] يُكَرْهَك[(١٠)]، [ويُعمل على مثل صفة السُّكَّر السليماني، أصابع وحِلَق وأقراص][(١١)]، فإذا فُرغ من جميعه، أُخذ رِطْل من العَسَل[(١٢)]، [أو أرْطال بقَدْرِ الكفاية، مَنْزوع الرَّغْوة][(١٣)]، ورُشّ[(١٤)] عليه [نِصْف رِطْل من][(١٥)] ماوَرْد [مع طِيب][(١٦)]، ورُفع[(١٧)] على الجَمْر حتّى يَسْخن، [ويَغلي غليةً][(١٨)]. ثم يُنزل عن النّار [ويُؤخذ رِطْل من سُكَّر طَبَرْزَد، فيُدقّ ويُنخل، ويُعزل. ويُؤخذ مِقْلى حديد أو طَنْجير، فيُصبُّ فيه رِطْل دُهْن، ثم يُوضع على النّار حتّى يغلي][(١٩)]، ثم يُقْلى فيه[(٢٠)]

---

(١) هـ: من نسخة المأمون.
(٢) هـ: رطلين.
(٣) هـ: جمر لين الحرارة.
(٤) هـ: يحرك حتى ينضج الدقيق.
(٥) هـ: يصير.
(٦) هـ: رطلين.
(٧) هـ: عن.
(٨) ساقط في هـ.
(٩) هـ: و.
(١٠) لم نهتدِ لها. انظر الهامش اللاحق.
(١١) هـ: ويجعل كل كرهكه مثل السكرجه السليمانية.
(١٢) هـ: عسل.
(١٣) ساقط في هـ.
(١٤) هـ: صب.
(١٥) من هـ.
(١٦) ساقط في هـ.
(١٧) هـ: صيره.
(١٨) ساقط في هـ.
(١٩) ساقط في هـ.
(٢٠) ساقطة في هـ.

العَجين المَعْمول على مثال[1] [السُّكَّر السليماني][2]، كما تُقلى الزَّلابية، [والأجود أنْ تُقلى في سَمْن طريّ طيّب][3]، وكلّما أُخرج [من الزَّلابية شيء من المِقْلى وهو حارّ، أُلْقي في العَسَل المُسخَّن، وتُرك بقدر ما يشرب ويُخرج منه أوّلاً أوّلاً، ويُنضد في جام، ويُنثر عليه، وفي تَضاعيفه من ذلك السُّكَّر المَدْقوق حتّى يفرغ كلُّه، ويُقَدَّم][4].

## صِفَة زلابية مُشبَّكة واثقيّة[5]

يُؤخذ من الدَّقيق السَّميذ الفائقِ نِصْف رِطْل، فيُعجن بخمير عَجْناً ليّناً، ويُغطّى. ويُصبر على تخميره ليلةً، فإذا كان من الغد، أُخذ بِوَزْنِهِ نِصْفُ رِطْل نَشا، فيُعْجن بلَيِّنة الخمير، ثم يُخلطا. ويُعجن الجميعُ بالماء قليلاً قليلاً، حتّى يرقَّ ويصيرَ مثل عَجين القطائف، ويُصبُّ فيه قليلُ بُورَق العَجين، ثم يكون عندك مُعَدّاً جَوْزة للعَجين، وهي جَوْزة من نارجيل الهند، يُقطع رأسُها [١٣١ب] المُدَوَّر فيبقى مثل الكأس، ثم يُثقب الرَّأس الآخر الحادّ ثقبةً بسَعَة غِلَظ المِيل[6]، ثم يُصَيَّر

(١) هـ: مقدار.	(٢) هـ: السكرجه.

(٣) من هامش هـ.

(٤) هـ: المقلى شى القى من العسل أولا فأولا وينثر عليه في تضاعيفه من ذلك السكر المدقوق حتى يفرغ كله ويقدم. **وتوجد بعده مادة مقاربة لما جاء في هذه المادة، هذا نصها:**

صفة زلابية أخرى من غير نسخة المأمون: يؤخذ من دقيق السميذ رطلين ثم يؤخذ طنجير فيجعل فيه نصف رطل دهن ثم يوضع على النار ويوقد تحته بنار لينة فإذا غلى الدهن نثر عليه ذلك الدقيق ويحرك حتى ينضج الدقيق والأجود أن يقلى في سمن طري طيب ثم صب عليه رطل ما ويحرك أبدا حتى ينضج ويرخي دهنه ثم يؤخذ سكر طبرزد نحو رطل فيدق وينخل ثم يؤخذ مقلى حديد وتصب فيه رطل دهن وضعه على النار حتى ينقلي العجين المعمول على مقدار السكر كما تلقى الزلابية وكلما أخرج من الزلابية شي من المقلى وهو حار القي في العسل المذاب واخرج من العسل أولا أولا وينضد وينثر على اضعافه من السكر المدقوق حتى يفرغ منه كله ويقدم إن شا الله.

(٥) هذه المادة ساقطة في هـ.

(٦) أي ميل المكحلة، الذي يُغمس بالمكحلة وتكحل به العين.

على العَجين لحظة، ويُعمد إلى مِقْلى معتدل الأرض حديداً أو نُحاس، فيُصبُّ فيه من الدُّهْن قَدْرَ ما يَغمر الزَّلابية، وتوقد تحته النّار حتّى يغلي، ثم يُغرف من العَجين الذي أحكمتَ عَمَله في الجَوْزة المُعَدَّة، وتتركها في اليد اليُسرى، وتسدّ ثقبها بإصبعك إلى أنْ تمتلئ، ثم تُمسك رأسَها الواسع باليد اليُمنى، وتُخلّي العَجين يسيلُ من الثقب إلى المِقْلى وأنت تديرها بيدك، وتعمل المشبَّك على ما تحبّ، إمّا مُدَوَّراً، وإمّا مُكَبّباً، وإمّا مُرَبَّعاً. فإنْ رأيتَ العَجين قد جاء جيّد[1] الخمير إذا وقع في المِقْلى في الدُّهْن يدورُ مثل الدَّمالِج[2] فارغاً مُجوَّفاً، فاطْرحه في عَسَل قد أغليتَهُ على النّار، ونزعتَ رَغْوَته، وطَيَّبْته. واتركه بِقَدْر شُرْبها من العَسَل، ثم أخرجها منه إلى طَبَق الحَلْوى. فإنْ كانت جيّدة، فقدِّمها.

وعلامةُ جَوْدَتِها أنْ تكونَ في فم الآكل هَشّة يابسة تَنْفَتُّ في الفم وتذوب. وأما إذا جاءت لَيِّنة مثل الجُلود فليست بالجيّدة، وإنّما يكون ذلك من قِلّةِ اختمار العَجين، أو رَداءةِ[3] الخَمير، أو رُطوبة في العَسَل من قلَّةِ نارِ غليانه، أو من الزّمان مثل زمان البَرْد وكثرة الأنْداء. فما كان من نَقْصِ الخُمْرة، فاصبرْ عليه حتّى يستوي، وما كان من رَداءةِ[4] الخَمير تُداويه بالبُورق، وما كان من رُطوبة العَسَل تُعيدُهُ إلى النّار غليةً واحدةً بِقَدْرِ الحاجة، وما كان من زمانِ الشتاء والأمْطار فتعمل الزَّلابية في بيتٍ من الغُرف الدَّفيئة[5] الناشفة، وأكثر وقودَ النّار فيها، واعْملها في [١٣٢أ] أيّام الشمال والغربيّ. ويكون الخميرُ قريباً من النّار مُغطّى من البرد، وتجنَّب عَمَلها في الجَنوب، فهذا - مع جَوْدة البصيرة - كافٍ، إن شاء الله.

---

(١) وردت جيدا.
(٢) الدُّمْلجُ: السِّوار. لسان العرب، ج٢، ص٢٧٦ (دملج).
(٣) وردت: رداوة.
(٤) وردت: رداوة.
(٥) وردت: الدفيه.

## صِفَة زَلابية غير مُشبَّكة للواثق[١]

يُؤخذ دَقيق سَميذ فيُنخل، وإنْ شئت نَشا، ويُؤخذ منه قَدْر ما تريدُ. ويُؤخذ بَيْض فيُضرب به مع الدَّقيق بلَبَن حليب، حتّى يرتفعَ فوقَ القَصْعة، ويصيرَ خاثِراً. ثم تُؤخذ قِدْرٌ نظيفةٌ، فتُنضد عليها ورقَ القَصَبَ حتّى لا يرتفع فوقَ الرأس، ولا يخرج منه بُخاره إذا غليتَه، ثم تصفّ الفُرْنِيّة على القَصَب، وتُوقد تحتَ الفُرْنِيّة وقوداً ليّناً والقِدْرُ مُغطّاة، وتصبّ في القِدْرِ ماءً. ولا تزال تُوقد تحتَها حتّى يحمرَّ ظهرُها. وتُنقَر بالإصبع فيُسْمَع لها دَويّ، ثم تقلبها في قَصْعةٍ وتقلبها من تلك إلى أخرى حتّى يبرد ظهرُها، ثم تُقطع، وتصبّ عليها من اللَّبَن الحَليب والسَّمْن والزَّيْت حتّى تعبَّه، وتذرّ عليها سُكَّر[٢]، إن شاء الله.

## زَلابية فُرْنِيّة ساذجة غاية[٣]

يُعجن العَجين على مثال عَجين الزَّلابية الشاميّة، [وهي التي تُسمّى الزلقنبع[٤]، وتسمّى الصَّفُنج][٥]. ويُترك حتّى يختمر اختماراً جيّداً، ثم يُؤخذ لـه[٦] قِدْر حَجَر[٧] على مثال الطَّنْجير، أو قِدْر خَزَف مُدوَّرة، فيُصبُّ فيها شَيْرَج كثير، ويُطرح العَجين فيها، ويُطيَّن وَجْهُها[٨] باليد حتّى يعتدل[٩]. ويُجعل[١٠] في تَنُّورٍ هادٍ على دِيكَدان[١١]، ويُطبق رأسُ التَّنُّور مِقْدار ما تعلم نضج ذلك، ثم يُخرج ويُجعل في غَضارة مُقعَّرة، ويُقطع بأرْبَع قِطَع، ويُصبُّ عليها – وهي حارّة – لَبَن حَليب [حَلْب يَوْمِهِ][١٢] لا غُشّ فيه، ويُطرح عليها سُكرَّ طَبَرْزَد، إن شاء الله[١٣].

---

(١) هذه المادة من هـ فقط.
(٢) ورد بعدها: وفلفل. وهو سهو من الناسخ.
(٣) هذا العنوان في هـ: صفة فرغانية.
(٤) لعلّها التي ذكرها الزمخشري باسم زُلَنْبِع: حلوى صابونية. مقدمة الأدب، ج١، ص٣٤٨.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) هـ: حجارة.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) الأصل: يستوي. وبعدها في هـ: وجهها.
(١٠) هـ: تجعلها.
(١١) هـ: ديركان.
(١٢) ساقط في هـ.
(١٣) ساقطة في هـ.

وإنْ جَعَلْتَها جوذابة، رَدَدْتَها[1] [على هذه الـصِّفة][2] إلى التَّنُّـور قلـيلاً تحـتَ دَجاجٍ سَمين، إن شاء الله.

## صِفَة زَلابية غير مُشبَّكة

يُؤخذ سَميذ فيُجعل[3] في قِدْر، [ويُحَمَّص بدُهْنٍ طيّب كزُبْـدٍ أو شَـيْرَج][4]، ويُعْقد بلَبَن حَليب وبماء[5] حتّى ينضج. ثم يُنزل[6] [عن النّار][7]، ويُعمل منه على مثال[8] الزَّلابية [الصِّغار حِلقاً، ويُقـلى بـشَيْرَج أو زَيْـت أو سَـمْن، وتُؤكـل - إنْ شئت- بعَسَل، وإنْ شئت بمُري وهَريسة][9] إن شاء الله.

## صِفَة زَلابية أخرى

يُؤخذ نَشا فيُنقع بلَبَن حَليب، ويُضرب ضَرْباً جيّداً، ثـم يُجعـل فيـه شيء[10] من بُورَق، [وقليل مِلْح][11]، ويُقْلى بزَيْتٍ طيّـب[12]، أو [شَـيْرَج، أو زُبْـد][13] في قِدْر[14] بِرام. ويُؤكل بالعَسَل[15]، إن شاء الله.

---

(١) هـ: احتجت أن تردها.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) هـ: فيصير.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) من هـ.
(٦) هـ: يترك.
(٧) ساقط في هـ.
(٨) هـ: عمل.
(٩) هـ: صغار مدورات ويذر عليه شونيز ويقلى بزيت أوسمن ويوكل ان شيت بمري وان شيت بعسل.
(١٠) الأصل: شيا.
(١١) من هـ.
(١٢) هـ: معسول.
(١٣) هـ: سمن.
(١٤) الأصل: مقلى.
(١٥) ساقطة في هـ.

[ولبعض الشعراء][1] في زَلابية :

| | |
|---|---|
| عنــدي مــن الحَلْــوى زَلابيــات | مُــــدَوَّرات ومــــشبَّكات |
| [١٣٢ب] صُفْرٌ وبيضٌ ومُلوَّنات | بالــشَّيْرَج المقــشور مَقْلــوّات |
| لَيِّنــــةٌ في اللَّمْــسِ نـــاعمات | في العَـسَل المـاذيّ مَغْموسـات[2] |
| كقِطَــع العِقْيــان مَــصْفوفات | وقَــصَب الإبْريــز مَنْــسوجات |
| والــبعضُ في الــبعضِ مُـداخلات | كـالوَشْي أو كـالخَزِّ مَعْمـولات[3] |
| في الــسُّكَّر الأبــيض مَــدْفونات | عـن نـاظرِ العُيـون مَحْجوبـات[4] |

نــــواعم إذا عَضَــــضْتَ لَيّنـــات[5]

---

(١) هـ: ولبعضهم.
(٢) هـ: المغموسات.
(٣) هـ: معلمات.
(٤) الشطران متعاكسان في هـ.
(٥) هذا الشطر ساقط في هـ.

# الباب الحادي والمئة
# في عَمَل الخُشْكَنانج والأبو إسْحاقي[١] المُعَرَّج

## صِفَةُ خُشْكَنانج غَريب واثقيّ لأبي[٢] سَمين

تُؤخذ ثلاثةُ أرْطال من سُكَّر نقيّ[٣]، فيُدقّ ويُنخل بمُنْخُل صَفيق[٤]، ويُؤخذ رِطْل ونِصْف دَقيق سَميذ[٥] فيُخلط مع السُّكَّر [خلطاً جيّداً][٦] ويُعجن [برُبْع رِطْل شَيْرَج طريّ][٧] كما يُعجن الدَّقيق. ثم يُؤخذ هاون فيُلْقى فيه ويُدقّ [حتّى تَصْطَكّ أجزاؤه][٨]. ثم تُؤخذ أُسْكُرَّجَة صغيرة [أصغر ما يكون][٩]، [أو ما يقوم مقامَها مثل حُقّة خشب، أو حُقّة صُفْر واسعة الرأس مُدَوَّرة الأسفل][١٠]، فتُحْشى من هذا الدَّقيق والسُّكَّر، ثم تُقلب الحُقّة[١١] على خِوان حتّى يخرج ما فيها عليه، يُفعل ذلك حتّى ينفد[١٢] الدَّقيق والسُّكَّر. ثم يُؤخذ مِقْلى مَبْسوط قصير الجوانب، فيُنضد فيه[١٣] ما خَرَج من الحُقّة[١٤] واحدةً بعد[١٥] واحدةٍ، ولا يُلصق بعضُه ببعض، ثم يُصيَّر[١٦] في تَنُّور[١٧] [قليلِ الحرارة][١٨]. فإذا احْمرَّ، أُخرج من المِقْلى بإسْطامٍ دَقيق[١٩] يُدْخَل تحتَه[٢٠] واحدةً واحدةً [تُرفع فوقَه][٢١]، ويُصيَّر ذلك في جامٍ نظيفٍ، ويُصَفَّر، إن شاء الله.

---

(١) لعلّه منسوبٌ إلى أبي إسحاق إبراهيم بن المهدي.
(٢) هـ: ابي.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هـ: ضيق.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) هـ: بالدهن.
(٨) هـ: دقا ناعما.
(٩) من هـ.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) هـ: السكرجه.
(١٢) الأصل: يفنى.
(١٣) ساقطة في هـ.
(١٤) هـ: السكرجه.
(١٥) ساقطة في هـ.
(١٦) هـ: يصب.
(١٧) الأصل: تنورها.
(١٨) من هـ.
(١٩) ساقطة في هـ.
(٢٠) هـ: تحت.
(٢١) هـ: تحمل عليه.

### [١٣٣أ] صِفَةُ خُشْكَنانج أبو إسحاقي مُعَرَّج[1]

يُؤخذ من اللَّوْز أرْبَعةُ أرْطال طريّة، فيُذاق من مُرِّه، ويُقشر، ويجُفَّف على النّار في نُقْرة نُحاس، ثم يدقُّ ناعماً. ويُوخذ من السُّكَّر الطَّبَرْزَد النقيّ ثمانية أرْطال، فيُدّق ناعماً ويخُلط مع اللَّوْز. ويُؤخذ من لُباب الفَراني رِطْلان نقيّان، فيُجفَّفا في التَّنُّور. فإذا أُخرجا في الوقت يُرشّ على ذلك نِصْف رِطْل ماوَرْد، ويُفتّ في طَبَق، ويجُفَّف، ثم يُدقُّ ناعماً. ويُسْحق فيه كافور أو مِسْك ويُلتُّ فيه، ثم يخُلط باللَّوْز والسُّكَّر، ويُنخل الجميعُ بِغِرْبال ليختلطَ ذلك كلُّه، ثم يُؤخذ من الدَّقيق السَّميذ الفائق النقيّ خمسة عشر رِطْلاً، فيُعجن برُبْع رِطْل خَمير مُذَوَّب بالماء، وبرِطْلَيْن ونِصْف شَيْرَج طريّ، يُعجن بذلك عَجْناً قويّاً، يلُتُّ بقوّة ويُفْرك ويُعْرك، ويُسْقى الماء خمسة دَراهم، خمسة دَراهم. ويُجاد عَجْنُهُ، ويكون فيه قوّة. ثم تَقرِّصه على ما تحبُّ من كِبَرِهِ وصِغَرِهِ. ثم تأخذ القطعةَ العَجين فتمدّها بالشوبق على الخِوان مثل اللِّسان دَقيقة الطرفَيْن عريضة الوَسَط. وتأخذ من الحشو بملعقة وتحزره بقَدْر العَجين، بحيث تفضل القطعةُ من العَجين، ولا يفضل الحشوُ، ثم تَضعه عليها وتقوِّسها وتجمع حَرْفَيْهَا، وتُخرج الهواءُ منها بحيث يصيرُ الحشوُ والعَجين جِسْماً مُصْمَتاً، لئلّا يبقى فيه فَراغ؛ فيتشقَّق في التَّنُّور، وتُعْوِجَها على شكل الأَهِلَّة. ثم يُنضد ذلك في طَبَق، ويُغطّى بمِنْديل، ويُسْجر[2] له تَنُّور حتّى يَبْيَضّ. فإذا ابْيَضَّ، مَسَحْته بخِرْقة مَبْلولةٍ بعد مَسحِهِ بالمكنسة، وجمعتَ النّار في الوَسَط مثل القُبّة، ثم قَدَّمتَ الطَّبَق إليك، وأخذتَ غَضارة فيها ماء على رأس التَّنُّور، كلّما أخذتَ [١٣٣ب] من المَحْشو واحدةً مَسَحْتَ ظهرَها بالماء بقَدْرِ ما يلصق، وصَفَفْتَهَ[3] في التَّنُّور جميعه، ولاحظته لئلّا يقع منه شيء في التَّنُّور، فإذا

(١) هذه المادة ساقطة في هـ.

(٢) وردت: يشجر. وسَجَرَ التنّور: أحماه. الفيروز آبادي، القاموس المحيط، ج١، ص٥٧٠. (سجر)

(٣) وردت: صففه.

رأيته قد مَسَك الخِرْقة، تُغطِّي التَّنُّور لحظةً، وتسدُّ الرّواج[1] حتى يعرقَ، فإذا رأيته قد بدأ يتلوَّن فَتَحْتَ الرّواج، ورفعتَ غطاء التَّنُّور. وكلّما رأيتَ قد تلوَّن منه شيء، قَلَعْتَهُ في مِغْرفة حديد كبيرة وإسْطام يكونُ بِيَدِكَ تقلعُ به، فإذا أخرجتَ ذلك، يكونُ لك مُعَدّاً في غضارة صمغٌ عربيّ قد أُذيب في ماء، فتمسحَ به وُجوه الخُشْكَنانج، وترفعه في سَلَّة، إن شاء الله.

## خُشْكَنانج من قَطائف مَقليّ لإبراهيم بن المهديّ[2]

يُؤخذ من السُّكَّر النقيّ، ومن اللَّوْز المَقْشور رِطْل، ورِطْلان من السُّكَّر فيدُقّان جميعاً حتّى يختلطا، ثم تخبز من القطائف على هيئة المرايا على قَدْر ما تريدُ من الكِبَر، وتَسْحق في الحشو طِيباً، ثم تحشو كلَّ قطيفةٍ وتعملها على عَمَل الخُشْكَنانج، ثم تلصقها بعَجين القطائف مُنصفة حرفاً على حرف، وتظفر أطرافها إنْ أمكن أو ما يحلّيه، ثم تعمد إلى دُهْن من اللَّوْز أو الشَّيْرَج فتصبّه في طَنجير وتجعله، ثم تقليها فيه حتّى[3] تحمرَّ، ثم تخرجها فتلقيها في عَسَل مَنْزوع الرَّغْوة قد خُلط به مثله سُكّراً مَحْلُولاً على النّار له قوام قويّ قد طُرح فيه مِسْك ومُصْطَكى، حتّى إذا تشرّبت العَسَل، أخرجتَ منه إلى جام، وذرّ عليها سُكَّر أبيض، وبُرِّدَتْ، وقُدِّمتْ، إن شاء الله.

---

(١) انظر ص ٣٩٣، حاشية (٢).

(٢) هذه المادة يقابلها في هـ:

صفة قطايف لابن المهدي: تؤخذ القطايف فتحشى بلوز مقشر وسكر مدقوقين وتعمل على عمل الخشكنانج منصفة وتظفر أطرافها ثم تعمد إلى دهن اللوز أو الشيرج فتقليها به أو تحمر ثم تخرجها فتلقيها في عَسَل النحل منزوع الرغوة قد طرح فيه مسك ومصطكى حتى إذا تشربت العَسَل أخرجت إلى جام وذر عليهما سكر أبيض وقربت.

(٣) وردت: أو.

وأنشدني أبو جعفر محمد بن[1] الحسن[2] فيها :

وخُـــشْكَنانٍ حَـــسَن التقـــديرِ ... قـد كـان قبـل[3] الطَّـيِّ والتَّـصغيرِ

مُلطَّــفَ الأجــسادِ في التَّـــدْويرِ ... مُـــنقَّشَ[4] الأهْــداب والـــشعورِ

[١٣٤أ] كأنّــه حُــلْيٌ عــلى نُحــورِ ... مَحْـــشوَّةٌ بالقَنْــــدِ والعَبــــيرِ

وبَعْـــدَهُ بِلَـــوْزِهِ المَكْــــسورِ ... قَـــلّاهُ في شَـــيْرَجِهِ المَقْــــشورِ

قَـــلْيَ بـــصيرٍ مـــاهرٍ نِحْريـــرِ ... فجـــاء مثـــل القَمَـــرِ المنـــيرِ

مُلـــسَّن الأطـــرافِ والخـــصورِ ... كأنّــــــه في زيِّـــــه المنظــــورِ

يَحْكـــي هِـــلالاً لاحَ في دَيْجُـــورِ ... يــشبه سَــطْرَ الــدِّرْهمِ المنثــورِ

بكـــفِّ ضَرّابٍ[5] بـــه بَـــصيرِ ... قــد ارْتــوى مــن عَـسَل القُـصورِ

مُعطَّـــر[6] مـــن مـــاءِ وَرْد جـــورِ ... كأنّــــه في جامِــــهِ البِلَّــــوْرِ

يــا قــوم أنــصافٌ مــن البُــدورِ[7] ... يخالُـــــهُ النّـــاظرُ في التَّـــدبيرِ

سُـــطورَ خطّـــاطٍ[8] إلى سُـــطورِ ... يعلــوه[9] شــبه المِلْــح والكــافورِ

ســافات مــن سُــكَّرِهِ المــذرور ... يختـــالُ في رِدائِـــهِ المَنْـــشورِ

مـا فيـه - والـرّحمنِ - مـن تقـصيرِ ... أهـــداه طاهينـــا إلى الـــوَزيرِ

---

(١) من هـ.

(٢) هـ: الحسين.

(٣) هـ: قبلى.

(٤) هـ: منقشر.

(٥) هـ: ضرباب.

(٦) هـ: اعطر.

(٧) الأصل: الذرور.

(٨) هـ: خطار.

(٩) هـ: يغلوه.

[وقد اسْتَغْنينا عن ذكر الخُشْكَنانج من الخبز، لأنه كثيرٌ في أيدي النّاس، وعَمَلُهُ سَهْلٌ مَعْروف][1].

وأنشدني[2] أبو الحسن الكاتب لنفسه[3] في خُشْكَنانج القَطائف:

| | |
|---|---|
| وطاءٍ أتى بالخُشْكَنانَج بعدَما | تروّى من الماوَرْدِ والسُّكَّر[4] المَحْضِ |
| بأجسام من جنْسِ[5] القطائفِ أُحكمتْ | ضمائرُها باللَّوْز والفُسْتُق[6] الغضِّ |
| وأحشاؤها من سُكَّرٍ خلط لَوْزها | فقد تعلم الإضْمار منهنّ بالعَضِّ |
| مُلَطَّفة الأجسام لا عيبَ إن[7] أتت | بأجسامها في الطُّول منها وفي العرْضِ |

(١) من هـ.
(٢) هـ: انشد.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هـ: الماذي والسفر.
(٥) الأصل: حسن.
(٦) هـ: السكر.
(٧) الأصل: اذ.

## الباب الثاني والمئة

# في[1] عَمَل القَطائف بالسُّكَّر واللَّوْز والجَوْز[2] والصَّنَوْبَر

### صِفَة عَجين القَطائف[3]

يُؤخذ دَقيق سَميذ رِطْلَيْن بالبغداديّ مَنْخول، ويُؤخذ رُبْع رِطْل خَمير بالبغداديّ أيضاً من دَقيق حُوّارَى أو سَميذ، فيُذوَّب، وتخرج ما فيه من التَّكتيل. وتَطرح فيه وزن ثلاثة دَراهم مِلْح، ودِرْهم بُورَق العَجين مَسْحوقَيْن مَنْخولَيْن، فيُذرّ على ذلك الدَّقيق، ويُعجن عَجْناً جيّداً بالماء حتّى يصيرَ أمْلس غير مُكتَّل، معتدل بمِقْدار ما إذا غُرِف وصُبّ على الرُّخامة، انْبثَّ[4]. ثم تُعلِّم العَجين بكَيْلٍ دَقيق، حتّى إذا ارتفع قَدْرَ إصبع أو أقلّ، وانتفخ، فقد اختمر. احمي له رُخامة نظيفة على النّار، فإذا حَميت صبّ عليها بالمِغْرفة على قَدْرِ ما تريد من الكِبَر أو الصِّغَر. فإذا نَضَجَ، فاقْلعه. فإنْ وجدتَ في أسفل الخبز حُمرةً شديدةً، امْسح الرُّخامة بخِرْقةٍ رَطْبة، وأنقص من الوَقيد. وكلّما خبزتَ خمسةَ أقْراص، امْسح الرُّخامةَ بعدَ ذلك بخِرْقةٍ، فإذا اسْتَتَمَّ خَبْز جميعها، غَطِّها بخِرْقةٍ نديّةٍ نظيفةٍ ساعةً، واحْشها بما شئت، إن شاء الله.

---

(١) من هـ.

(٢) هـ: الجوز واللوز.

(٣) هذه المادة من هـ فقط.

(٤) أي: انبسط. لسان العرب، ج٢، ص١١٤ (بثث).

## قَطائف عُمِلت[1]لهارون الرَّشيد

يُؤخذ الجَوْز [الأخضر الفَرْك][2]البالغ، فيُقشَّر [١٣٤ب] من قِشره[3] الرَّقيق[4] ويُقطع بالسِّكِّين[5] مثل الأَبْزار الرَّطْب. ثم يُؤخذ من[6] السُّكَّر الطَّبَرْزَد مثله، فيُدقُّ أيضاً، ويُخلط به، ويُرشُّ عليه من الماوَرْد الجُوري، ويُلتُّ بدُهْن اللَّوْز، ويُجعل في قَطائف تكون الواحدة مع[7]حَشْوها قَدْر لُقْمة، ثم يُنَضَّد في جام، وتُروى من دُهْن لَوْز حديث[8]، ويُنثر في تَضاعيفِهِ وفوقَه سُكَّر أبيض مَدْقوق، ويُقدَّم [في طَيفوريّة ثلج، إن شاء الله][9].

## صِفَة قَطائف ظريفة لإبراهيم بن المهديّ[10]

يُؤخذ [ما كان][11] من الجمّار الغضّ[12] الطَّريّ قُلْبُه[13]- وهو[14] في طَعْم[15] الجَوْز الحديث- فيُقطَّع صغاراً، ويُخلط معه جَوْز رَطْب مُقَشر على تَقْطيعِهِ، ويُخلط معهما مثلهما سُكَّر طَبَرْزَد أبيض مَدْقوق، ويُلَتُّ بالماوَرْد، ثم يُلتّ أيضاً بشيءٍ من دُهْن اللَّوْز، ودُهْن الجَوْز مَخْلوطَيْن، ويُجعل في قَطائف لِطاف تكون الواحدةُ مع حَشْوها لُقْمةً، وتُنَضَّد في جام، وتُروّى من دُهْن لَوْزٍ حديث[16]، ويُنثر عليها وفي تَضاعيفِها[17] سُكَّر طَبَرْزَد[18] مَدْقوق، وتُقدَّم[19] إن شاء الله[20].

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) هـ: الرطب.
(٣) هـ: قشرته.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) هـ: بالسكاكين.
(٦) من هـ.
(٧) هـ: الواحد من.
(٨) هـ: اللوز الحديث.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) هذا العنوان في هـ: صفة قطايف لابن المهدي.
(١١) من هـ.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) ساقطة في هـ. وقُلْبُ النخلة لُبُّها يكون في وسطها عند أعلاها. لسان العرب، ج١، ص٦٨٨ (قلب).
(١٤) من هـ.
(١٥) هـ: طعمه كطعم.
(١٦) ساقطة في هـ.
(١٧) الأصل: عليه وفي تضاعيفه.
(١٨) من هـ.
(١٩) هـ: تقرب.
(٢٠) ساقطة في هـ.

وأنشدني [أبو الفَتْح][1] محمود بن الحسين الكاتب لنفسه في القَطائف[2]:

| | |
|---|---|
| عندي لأصْحابي إذا اشتد السَّغَبْ | قَطـائفٌ مثـل أضـابير الكتـبْ |
| كأنـه إذا ابتـداني[3] مـن كثـبْ[4] | كـوائر النَّحْـل بياضـاً وثقـبْ |
| قد مجّ دُهْـن اللَّـوْز مما قـد شربْ | وابْتَـلَّ ممّـا عـامَ فيـه فَرَسَـبْ |
| وجـاءَ مـاءُ الـوَرْد فيـه وذهـبْ[5] | فهـو[6] عليـه حَبَـبٌ بعـدَ حَبَـبْ |
| مُـدَرَّجٌ تَـدْريجَ إنقـاء الكتـبْ | إذا[7] رآه والِـهُ القَلْـبِ طَـرِبْ |
| أطيـب منـه أنْ أراه ينتهـبْ | كـلُّ امـرئٍ لذتّـه فـما أحـبّ |

**[١٣٥أ] صِفَة قَطائف حسَنة ظريفة[8]**

يُعْمَلُ خبزُها صغاراً، وربّما عُمل طِوالاً عِراضاً[9]، وقطعت أطراف الجميع من الجانبين بسِكّين بعدَ الحشو، ليكونَ أحْسَن[10] في نظمه، وأزْيَن[11] في وصفه. وربما عُمل كِباراً مفرط الكِبَر[12]، حتّى تقطع الواحدة بثلاث [أو أرْبَع قِطَع][13]، حتّى[14] ربّما كانت[15] سَعَة الواحدة قَدْرَ ذِراع[16]. ويُعجن اللَّوْز والجَوْز[17] مع

---

(١) ساقط في هـ.
(٢) ديوان كشاجم، ص٦١؛ وأوردها السيوطي أيضاً، منهل اللطايف، ص٣٢ (مع بعض الاختلافات).
(٣) هـ: ابتدا.
(٤) هـ: الكثب.
(٥) هـ: قد ثقب.
(٦) هـ: فوق.
(٧) هـ: إذ.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) هـ: أسوا. يقصد أكثر استواء.
(١١) هـ: أحسن.
(١٢) هـ: الطول والكبر.
(١٣) هـ: قطع أو أربع.
(١٤) هـ: و.
(١٥) هـ: كان.
(١٦) هـ: الرغيف.
(١٧) هـ: الجوز واللوز.

السُّكَّر المَدقوق ناعماً[١] بماوَرْد[٢] قليلاً، لئلّا ينخل السُّكَّر، فيُدقّ، وتُحشى به[٣] القطائف، ثم تُنضَّد وتُروى من دُهْن [اللَّوْز إنْ كان بِجَوْز، وبدُهْن الجَوْز إنْ كان بِلَوْز][٤]. ثم تُغطّى بالسُّكَّر الطَبَرْزَد. ومَن أحبَّ، ضَرَبَ الدُّهْن بجلّاب قويّ[٥] مَعْمول بماوَرْد، وغَرّقَه به حتّى يصيرَ في أسفل الجامة مثل المرق.

(١) هـ: نعما.
(٢) بما الورد.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) العبارتان معكوستان في هـ.
(٥) ساقطة في هـ.

# الباب الثالث والمئة

# في صِفَة[1] عَمَل التَّزايين على الحَلْوى والتَّحاسين

## صِفَة حَلاقيم تُزَيَّنُ بها الحَلْوى[2]

يُؤخذ من العَجين السَّميذ النقيّ ما أحببتَ، فيُعرك بالزَّيْت و[3]الشَّيْرَج عَرْكاً جيّداً. ثم يُؤخذ [من أنابيب القَصَب][4] في طول الذراع، فيقُشر عنها القشر، وتُنظف، و[5]يُلفّ عليها العَجين، وتُقطَّع أقماع مثل عُقد[6] الأصابع، وتُنقش بالمنقاش[7] [المُتَّخَذ له][8]. فإذا اسْتكملتَ من[9] عَمَلِها [الذي جعلتَ][10] على القصب، لَوَّنْتَهَا[11] بالحُمْرة والصُّفْرة والخُضْرة والزُّرْقة من الأصْباغ[12] المذكورة في أوَّل[13] هذا الكتابِ، [مع عَمَلِها][14]، [ثم تقيم][15] القَصَبَ في تَنُّور الخبز[16]. فإذا نَضَجَ، أخرجْتَه من التَّنُّور، وتُخرج[17] القَصَبَ من داخله، فتبقى أنابيبَ مُجَوَّفةً. فحينئذٍ، فاعمد إلى الجَوْز مع السُّكّر، [فدقَّهما جميعاً][18]، واحْشو أجْوافها[19] به حتّى تمتلىء تلك[20] [١٣٥ب] الأنابيب، ثم تَغمِس رؤوسَها في مُذَوَّب السُّكَّر [المُنْعَقد الذي يُعمل منه اليابس، ويُلصق بها، ثم يُذرّ على رُؤوسِها من فوق ذلك

(١) ساقطة في هـ.
(٢) هذا العنوان ساقط في هـ.
(٣) هـ: او.
(٤) هـ: انبوب قصب.
(٥) هـ: ثم.
(٦) من هـ.
(٧) هـ: بالمناقيش
(٨) من هـ.
(٩) من هـ.
(١٠) هـ: احببت.
(١١) هـ: لونته.
(١٢) هـ: الأصابع.
(١٣) ساقطة في هـ.
(١٤) هـ: في عين هذا الموضع.
(١٥) هـ: واقمت.
(١٦) ساقطة في هـ.
(١٧) هـ: اخرجت.
(١٨) هـ: قد فركا.
(١٩) هـ: اجوافهما.
(٢٠) هـ: ذلك.

السُّكَّر][1] السليماني المُقرَّص المصْبوغ[2] بالألْوان المذكورة، فإنها تجيء[3] مثل البستان، إن شاء الله.

## صِفَة أقراصٍ تُزَيَّنُ بها الحَلْوى

تأخذ من عَجين الدَّقيق الخاصّة فتعركه بالشَّيْرَج، وتبْسطه، وتُقطِّعه مُدوَّراً بالقَواليب على مِقْدارٍ واحد، لا يزيدُ [ولا ينقص] [4] بعضٌ على بعض. وتُرَيِّشه[5] ثم تَقْليه بالشَّيْرَج، حتّى ينضج، ثم تُخرجه وتَعْزله. ثم تأخذ عَسَل[6] النَّحْل فتُذيبه[7] في القِدْرِ على النّار، وتَغْليهِ حتّى تراه قد انْعَقَدَ، وصارَ له قوام، وتُلقي فيه شيئاً من زَعْفَران حتّى يَحْمرَّ. ثم تطْلي على أوْجُهِ الأقراصِ من ذلك العَسَل المُنْعَقِد، ثم تَذرَّ عليها من دقاق السُّكَّر المُكَسَّر الجَريش التَّكْسير، المصْبوغ بالألْوان الموْصوفة. و[8]تكبسه بِيَدكَ، وتَعمل منه ما شئت، وتُزَيِّن ما أحببتَ من الحَلْوى، إن شاء الله وحده[9].

## صِفَة أقراصٍ بِيضٍ سَواذج يُزيَّن بها

تأخذ من هذا العَجين أيضاً، فتبسطه رُقاقاً[10]، وتقطِّعه مُدَوَّراً ومُرَبَّعاً ومُعَرَّجاً وشوابير وما أحببتَ من ذلك، ثم تلقيها في الشَّيْرَج المَغْليّ[11]، وتقْليها قَلْياً مُحْكَماً، وتخرجها، وتدعها كما هي بِيض بلا تَلْوين، ولا شيء يغيرها [ثم تجعلها][12] في الهَواء. فإذا نشفتْ من ذلك الدُّهْن وجَفّتْ، عَمَدْتَ إلى السُّكَّر

(١) ساقط في هـ.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) هـ: تكون.
(٤) من هـ.
(٥) هـ: تزينه.
(٦) الأصل: العسل.
(٧) هـ: فتذوبه.
(٨) من هـ.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) هـ: رقاق.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) من هـ.

السليماني، فَدَقَقْتَهُ ونَخَلْتَهُ وذَرَرْتَهُ عليها، وكَبَسْتَهُ عليها[1] بِيَدِكَ حتّى تَتَلَبَّد، ثم زَيَّنْتَ بها [ما أحببتَ من][2] الحَلْوى، وجَعَلْتَها في تفضيل ما تريد[3]، إن شاء الله[4].

## صِفَة حَلْوى طيّبة مَحْشوّة طَريفة

يُؤخذ من اللَّوْز والفُسْتُق والبندق بالسَّواء، فيُقشر ويُدقّ دقاً ناعماً[5]. ثم يُجعل عليها مثل وزنها [١٣٦أ] سُكَّر طَبَرْزَد، ويُدقُّ مع السُّكَّر، ثم يُلتُّ بماوَرْد قد جُعل فيه حبّة[6] مِسْك، ثم يُعجن له عَجين سَميذ نقيّ[7] بلَبَن [حَليب وشَيْرَج][8] وخَمير[9]. فإذا اختمر، يُبْسط[10] بالشوبق في صِفَة[11] الأقراص الصِّغار، ويُجعل[12] على قالبٍ [مَنْقوشٌ فيه بعضُ صُوَرِ][13] التَّماثيل، ثم حُشي من ذلك اللَّوْز [والسُّكَّرٍ والفُسْتُق والبندق][14]، ثم جُعل[15] على وجْهِهِ من تلك الأقراص حتّى تلصقَ حروفُه بحروفِ[16] الأقراصِ المحْشوّة. ثم يُخرج من القالب، ويُلصق في التَّنُّور [أو تُصفُّ الأقراصُ في مِقْلى نُحاس قصير الحافّة جداً، وله علّاقة مثل عُرْوة السَّطْل، ثم يُحطّ المِقْلى إلى التَّنُّور ويُغطّى لحظةً][17]. فإذا نَضَجَ، قُدِّم حارّاً، وإنْ طُيِّب بزَيْتٍ أو دُهْن في المِقْلى، [وأُخرج حارّاً، جُعل][18] في عَسَل مُصفّى[19] [مَنْزوع الرّغْوة، مُطيَّب][20]، حتّى يتَشرَّبَ، ويُنَضَّد [في جام][21]، ويُنثر عليه سُكَّر[22]، ويُقدَّم. [وهذا الفنُّ هو الرغونين[23] الرَّطْب الملوكي، فاعرفه][24]، إن شاء الله.

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) هـ: احببت.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) من هـ.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) هـ: أبيض.
(٨) ساقط في هـ.
(٩) هـ: يخمر.
(١٠) هـ: بسط.
(١١) هـ: سعة.
(١٢) هـ: جعل.
(١٣) هـ: فيه صورة بعض.
(١٤) هـ: والفستق والبندق والسكر.
(١٥) هـ: صير.
(١٦) هـ: بحرف.
(١٧) ساقط في هـ.
(١٨) هـ: أخرجت حارة ثم جعلت.
(١٩) هـ: العسل المصفى.
(٢٠) ساقط في هـ.
(٢١) ساقط في هـ.
(٢٢) هـ: عليها سكرا.
(٢٣) لم نهتدِ له.
(٢٤) ساقط في هـ.

## الباب الرابع والمئة
## في عَمَل الطَّرائف من[1] أنواع النّاطِف[2]

### صِفَة[3] عَمل النّاطِف الحَرّاني

يُؤخذ [من العَسَل المُصَفّى[4] المَنْزوع الرَّغْوة][5]، فيُجعل في قِدْر نُحاس مُدَوَّرة، أو طَنْجير مُدَوَّر، ويُصبُّ عليه رُبْع رِطْل ماء، ويُضرب على النّار ساعةً، ثم يُترك حتّى يبرد. ثم يُؤخذ [لعشرة أرطال][6] بَياضُ[7] عشر بَيْضات، ويُطرح فيه، ثم يُضرب ضَرْباً[8] جيّداً حتّى يختلط، ثم يُردُّ إلى النّار، ثم تضربه ضَرْباً جيّداً لئلّا يحترقَ البَيْضُ فيه، وتخلطه[9] حتّى[10] يَبْيَضَّ. فإذا بدأ يَنْعَقِد، طُرِح فيه [دارْصيني وفلفل وقَرَنْفُل وسُنْبُل الطيب][11]، وجُعل[12] فيه من الفاكهة اليابسة ما شئت من لَوْز [١٣٦ب] أو بندق أو فُسْتُق أو جَوْز الهند[13] أو صَنَوْبَر أو سِمْسِم][14] [مَقْشور أو بِزْر القنَّب][15]. فإنْ أحببتَ أنْ تجمعَ ذلك، فافعلْ. وإنْ أحببتَ أنْ يكون ساذجاً، فافعلْ. ويكون مِقْدار ما يُضرب [فيه من الزَّمان][16] ثلاثَ ساعاتٍ حتّى يستحكم، إن شاء الله.

---

(١) هـ: و.
(٢) هـ: اللطايف.
(٣) من هـ.
(٤) وردت: المطفى.
(٥) هـ: رطل عسل.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) من هـ.
(٨) من هـ.
(٩) هـ: يختلط.
(١٠) هـ: و.
(١١) هـ: وزن درهمين ونصف سنبل وقرنفل ودارصيني وفلفل.
(١٢) هـ: تجعل.
(١٣) هـ: هندي.
(١٤) الأصل: وفستق وبندق وجوز الهند وصنوبر وسمسم.
(١٥) ساقط في هـ.
(١٦) ساقط في هـ.

## صِفَة ناطِف يُسمى خَشكافروس[١]

يُؤخذ سُكَّر أبيض فيُدقّ ناعماً، ويُجعل منه في طَنْجير قَدْر أرْبَعة أرْطال ثم يُصبُّ عليه رِطْل ماء، ويُغلى، وتُخرج رَغْوَتُه بالبَيْض، ويُوقد تحته بنارٍ لَيِّنة حتّى يَنْعَقِد، ويُلْقى عليه من دَقيق الحُوّارى الفائق ثلث رِطْل. فإذا انْعَقَدَ، جُعل على خِوان مَطْلي بدُهْن لَوْز أو جَوْز أو سَمْن على ما تريدُ من رِقَّتِهِ أو ثُخْنِهِ، ويُقطَّع بسِكّين، مُرَبَّعاً أو مثلَّثاً، وإنْ أردْتَهُ أصْفر[٢] جعلتَ فيه زَعْفَراناً حتّى يَنْعَقِد، ثم يُقدَّم.

## صِفَة ناطِف آخر عُمِل للمأمون للسَّفر، لا يتغيَّر[٣]

يُؤخذ لَوْز حديث [واحذر العتيق][٤]، [فيُدقُّ و][٥] يُخرج[٦] دُهْنه. ويُؤخذ أيضاً جَوْز حديث فيُدقُّ [مع لَوْزٍ حديثٍ مَقْشور مثل المخّ][٧]، ولا يُخرج دُهْنهُ. ثم يُعمل ناطِف العَسَل[٨]، ويُعزل[٩]. ثم يُؤخذ دَقيق سَميذ فيُعجن عَجين [الفَراني، وعَجين][١٠] خبز الماء، ويُرقّ. ثم يُؤخذ العَجين فيُخبز[١١] على طابَق [ويُنشف، ويُقْلى بشَيْرَج طريّ بعد تَقْطيعه بمِقْراضٍ نظيف مثل الأصابع: إصبعَيْن إصبعَيْن][١٢]. ثم يُؤخذ من النّاطِف الذي عُمل وهو حارّ، فيُجعل على وَجْه المُرَبَّعات[١٣]، [ثم يُخلط به الجَوْز واللَّوْز المَدْقوقان][١٤]، و[١٥]يُجعل عليه سُكَّر طَبَرْزَد [أو سليماني، ومن][١٦] ثَمَّ يُؤخذ عَسَل مُصَفّى[١٧]، فيُجعل في طَنْجير، ويُغمر [فيه قطعة قطعة][١٨]، ثم يُخرج فيُجعل في بَراني. ويُفرش له السُّكَّر المَدْقوق

---

(١) هذه المادة ساقطة في هـ. ولم نهتدِ للخشكافروس، غير أن خشك تعني اليابس أو الجاف.
(٢) وردت: اصغر.
(٣) هذا العنوان في هـ: صفة عمل ناطف آخر كان المأمون لا يغيره.
(٤) هـ: لا عتيق.
(٥) من هـ.
(٦) الأصل: فيخرج.
(٧) هـ: حتى يصير مثل المرهم.
(٨) هـ: عَسَل.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) من هـ.
(١١) هـ: ثم يُخْبز.
(١٢) ساقط في هـ.
(١٣) هـ: الرغيف.
(١٤) ساقط في هـ.
(١٥) هـ: ثم.
(١٦) من هـ.
(١٧) ساقطة في هـ.
(١٨) هـ: قطعة قطعة فيه.

ساف ساف. فإذا نَضَدْتَه[١] جميعَهُ، تَصبّ عليه من ذلك الدُّهْن لَوْز[٢]. واحْمِله معك[٣] إلى حيث شئت، فإنّه يبقى [١٣٧أ] [ما شئت][٤]، إن شاء الله.

## صِفَة ناطِف آخر يُعرف بالواثقيّ

[وهو طريفٌ، يُعملُ من العَسَل والسُّكَّر الأحمر، **وصِفَتُهُ**][٥]: يُؤخذ رِطْل عَسَل نَحْل، ومثله سُكَّر أحمر فيُلْقيان في طَنْجير، ويُصبُّ عليهما شيءٌ من ماوَرْد، ويُغْليان حتى يذوبان، ويُلْقى ما يعلوهما من الرَّغْوة. فإذا قارَبَ الانْعِقاد وخِفْتَ أنْ يَتَدَبَّق، أَلْقيتَ فيه وزنَ دِرْهَمَيْن زَعْفَران، وعمدتَ إلى رِطْل جَوْز مُقَشر [نظيف من الوَسَخ والأذى][٦]، فألْقيتَهُ فيه، وحَرَّكْته فيه[٧] حتّى يختلطَ جدّاً. ثم تضربه على بَلاطةٍ مَدْهُونةٍ أو خِوان، وتُكَسِّرَهُ[٨] قِطَعاً وتُقَدِّمه، إن شاء الله.

## صِفَة ناطِف آخر يُعرف باللؤلؤيّ

تأخذ من العَسَل مِقْدار رِطْلَيْن وتلقيه في طَنْجير مُعلّى[٩]، وتغليه غلياناً جيّداً، وتَرْمي ما عليه من الرَّغْوة. فإذا انْعَقَدَ انعْقاداً جيّداً، صُبّ فيه من السِّمْسِم المَقْشور بقَدْر حاجتِهِ واحْتمالِهِ. ولا تزال تحرِّكه حتى يَتَماسكَ، ويُصبّ على بَلاطةٍ مَدْهُونةٍ، وتُكَسِّرَهُ وتُقَدِّمه [عندَ الحاجةِ إليه][١٠] إن شاء الله.

## صِفَة ناطِف آخر

يُؤخذ عَسَل نَحْل أبيض فيُصبُّ في قِدْرٍ مُدَوَّرةٍ، ويُصبُّ عليه شيءٌ يسيرٌ من ماء أو ماوَرْد. فإذا غَلى[١١]، أخذتَ رَغْوَته وضَرَبْته ضَرْباً جيّداً حتّى يختلطَ. ثم

---

(١) هـ: قصدت.
(٢) هـ: اللوز.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) ساقط في هـ.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) أي: تقطّعه.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) من هـ.

تضرب له بَياض البَيْض، وتلقيه فيه وتحرِّكه حتّى يدخلَ فيه ويختلط، ويُعاد إلى النّار، ويُحرَّك ويُضرب حتّى يبيضَّ ويثخن. ثم يُلْقى فيه وزن دِرْهَمين من الـمُصْطَكى، ووزن دِرْهَمين من الأفاويه. ويُلْقى فيه بعدَ ذلك من كُسور اليَفْرِيَنْج[1] الجاف بقَدْر احْتماله، وتُحرِّكه حتّى يختلطَ به ويدخل فيه، إن شاء الله.

[١٣٧ب] وأنشدني أبو الحسين[2] لنفسه في صفة ناطِف:

وطاهٍ أتى بعدَ الطَّعام بناطِفٍ … كَلَوْنِ لُجَيْنٍ أو كَلَوْنِ سَوالفِ
عليه من الماذيّ روحٌ تَجسَّدَتْ … تردّدَ فيها بين جارٍ وواقفِ
كأنّ لُجَيْناً شَكْلُهُ وهو جامدٌ … وفي الطَّعْمِ في الأفواهِ طعمُ المَراشفِ
له موقفٌ في الصَّدْر والقَلْب والحشا … كمَوْقِعِ أمْنٍ في جَوانِح خائفِ
فأحْسِنْ به لَوْناً وطَعْماً ومنظراً … وأطْيِبْ به كفّ ظبيٍ مُخاطفِ
حشاهُ بلَوْزٍ بعدَ جَوْزٍ مُضاعَفٍ … وبالفُسْتُق المَقْشور بينَ التضَاعفِ
وفيه صُنوفٌ جُمِّعَتْ من فواكهٍ … كزَهْر ربيعٍ في بديعِ طرائفِ
إذا كسّروهُ كان أحسن باطناً … من الظاهرِ المَشْهورِ فوقَ صَحائفِ
فيا لَكَ من شَهْدٍ ومِسْكٍ وعَنْبَرٍ … ومن مُصْطَكى مَسْحوقةٍ ودَوائفِ[3]
إذا نَظَرَتْهُ عُينُ آكِلِهِ رأتْ … به قمراً يُجلى بكفِّ وَصائفِ
تراهُ على الجاماتِ يُزهر مُشرقاً … كما تُزهرُ الأشجار فوقَ رَفارِفِ
فذاكَ من الحَلْوى سُروري ومُنْيتي … وقَبْلي قديماً[4] كان حَلْوى سَوالفي[5]

## انْقضى ذكرُ الطَّبيخ والحَلْوى

---

(١) الأصل: العفرينج (غير واضحة)، هـ: التفرينج. انظر: ص٢٧ هامش (٤).

(٢) هـ: الحسن.

(٣) هـ: بدوايف.

(٤) في النسختين: قدما، ولعل الأصح ما أثبتناه.

(٥) هـ: سوالف.

## الباب الخامس والمئة

## في[1] ما يتغذّى به العَليل من مُزَوَّرات البُقول

### صِفَة مُزَوَّرة لعَليلٍ مَحْموم تُعمل من قَرْعة، من نُسْخَة ابن ماسَوَيْه

تأخذ قَرْعةً طرّية، فتقشّرها تقشيراً حَسَناً، وترمي بداخلها وما فيها من الحَبّ، [وتقطِّعها أمثالَ الفُصوص، وتُلْقيها في قِدْرٍ نظيفة][2]، وتقطِّع عليها بَياض بَصَل، ويَسير[3] مِلْح حلو، وعود دارْصيني، وتَصبّ فيها [١٣٨أ] من الشَّيْرَج المَقْشور شيء صالح، وتُلْقي فيها أوقيّة من[4] سِلْق مَسْلوق مَدْقوق، وأوقيّتَيْن ماء طيب، وتُلْقي فيها كُزْبَرة ودارْصيني مَدْقوقة، وتخثرها بلُباب الخبز، وتقدِّمها، إن شاء الله.

### صِفَة مُزَوَّرة تَصْلُح لأصْحاب الـحُمّى والصَّفْراء، من هذه [النُّسْخَة أيضاً][5]

تُؤخذ قَرْعةٌ نظيفةٌ فتُقشر[6]، ويُلْقى ما فيها من الحَبِّ، ثم تُقطَّع تقطيعاً صِغاراً، وتُلْقى في قِدْر، ويُصَبُّ عليها شيء من شَيْرَج طيّب[7] طريّ، وبَياض بَصَل، وشيء من أبْزار رَطْب، وقليل سَذاب، وشيء من مِلْح. فإذا نَضَجَتْ، رُشَّ عليها قليلُ[8] ماءٍ، وماوَرْد، وكُزْبَرة يابسة فقط، ونُضِحَ عليها ماء حِصْرِم، وأُلْقي فيها شيءٌ من سُكَّر أبيض، وقُوِّمَتْ مَزازَتُها، وخُثْرتها بلُباب خبزٍ مَعْروك[9]، وغَرَفْتَها، إن شاء الله.

---

(١) من هـ.
(٢) من هـ.
(٣) هـ: حبتين.
(٤) من هـ.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) هـ: فتقشرها.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) من هـ.

### صِفَة مُزَوَّرة زيرباج لأصْحاب الصَّفْراء

يُؤخذ بَياض بَصَل، فيُقَطَّع ويُقْلى بدُهْن لَوْزٍ[١] مع أبْرازٍ رَطْب. وتأخذ أيّما حضر من أُصول الخَسّ أو القَرْع، فتُقشَّر وتُقطَّع كِباراً، وتُقْلى إلى أنْ تحمرّ مع البَصَل، ويُرشّ عليه شيءٌ يَسيرٌ من [خلِّ خَمْر مع شيءٍ يَسير من][٢] زَعْفَران، وقطعة دارْصيني، ويُغرف، إن شاء الله.

### صِفَة مَرَقة من سِلْق لأصْحاب الـحِمايات[٣]

يُؤخذ السِّلْق، فيُسْلق ويُخْرج، ويُعْصر ماؤه، ويُدقُّ في الهاون دَقّاً ناعماً. ثم تعمد إلى بَياض بَصَلٍ مُقَطَّع، وكُزْبَرة رَطْبة، وسَذاب مُقَطَّع، فتلقيه في قِدْرٍ نظيفة، وتصبّ عليه من الماء العذب رِطْل، ومن الشَّيْرَج أوقيتَيْن، وقطعة [١٣٨ب] دارْصيني. فإذا نشّ الماء، ألْقيتَ السِّلْق في القِدْر. فإن لم يكن له مَرَقة، زدْتَ رِطْل آخر من ماء. فإذا نَضَجَ البَصَل، ألْقيتَ فيها مِلْح طيّب وذقتها، وأصْلحتَ مَرَقتها، وخثَّرتها بلُباب خبز، إن شاء الله.

### صِفَة مُزَوَّرة أخرى من سِلْق

يُقطَّع البَصَل صِغاراً، ويُصيّر معه من الحِمَّص المَرْضوض قليلاً، ومن المِلْح قليلاً، ويُغلى بالماء حتّى ينضج، ويُجعل فيه دُهْن اللَّوْز أو شَيْرَج، ويُصيَّر معه من أضلاع السِّلْق شيء يسير، ومن اللَّوْز المقشر من قشرته شيء صالح، ومن الخلّ قليل، ويُطرح في القِدْر كُزْبَرة يابسة، وكَمُّون، وسُكَّرة سليمانية، ويُلْقى فيها من لُباب الخبز [المَعْروك النقيّ][٥] ما تثخن به. وتُحرَّك، وتُنزل عن النّار، وتُغرف، ويأكلُ العَليلُ منها، إن شاء الله.

---

(١) هـ: اللوز.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٤) من هـ.

### مَرَقة مُزَوَّرة من قَرْع لِعَليل

تأخذ القَرْع فتقشّره، وتُقطّعه، وتطبخه. فإذا دنا نُضْجُهُ، طرحتَ فيه شيئاً من لَبَن ومِلْح وكَمُّون وفلفل، فإنه جيّدٌ نافع من[1] الـحُمّى والدَّوَران والمَشْي[2]، إن شاء الله.

### مَرَقة أخرى[3] نافعة لأصْحاب البَرْسام[4]

تأخذ من أطراف الرَّطْبة[5]، وكَرَفْس، وشِبِت، ودُهْن سِمْسِم، وماء، فتتّخذه مَرَقة. فإذا نضجتْ، فاجعل فيها شيئاً من رازيانج، وشيئاً من نانخواه، فإنها جيّدة من البَرْسام اليابس[6]، بإذن الله[7].

### مَرَقة أخرى[8] جيّدة للبَرْسام، ووَجَع الكَبِد[9]، والحَشا[10]

تجعل في قِدْرٍ ماء ومِلْح وشِبِت وفُسْتُق مَدْقوق، فتأكل منه، وتَحْسو مَرَقَته، فإنه نافعٌ للبَرْسام ولِوَجَع[11] الكَبِد [والـحُمّى، بإذن الله][12].

---

(١) الأصل: مع.
(٢) المَشْي: مرض الإسهال. ابن منظور، لسان العرب، ج١٥، ج٢٨٣ (مشي). ومايزال هذا اللفظ مستخدماً في العراق لذات المرض.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) التهاب يعرض للحجاب الذي بين الكبد والقلب. ويُسمى ذات الجنب أيضاً. ابن سينا، القانون، ج٢، ص٧٦، ص٣٤٤، ص٣٩٩؛ وانظر: الجواليقي، المعرب، ص٤٥؛ ابن منظور، لسان العرب، ج١٢، ص٤٦ (برسم). ادي شير، معجم الألفاظ الفارسية المعربة، ص١٩.
(٥) هو القَضْب الذي الذي تُعلف به الماشية، يُسمّى الرَّطْب منه: الرَّطْبة وهي الفِصْفِصة، ويعرف بالبرسيم. أما الجاف فيُسمى القَت، ويُعرف الآن في العراق باسم الجَت. انظر: ابن البيطار، الجامع، ج٢، ص٤٣٨، ج٣، ص٢٢٣؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٣٩٧، ص٥٦٥؛ ابن منظور، لسان العرب، ج١، ص٦٧٩ (قضب).
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) هـ: إن شاء الله.
(٨) من هـ.
(٩) الأصل: الوجع في الكبد.
(١٠) الحَشا: مابين آخر الأضلاع إلى الورك. كما إن الحَشا يُطلق على مرض الرّبو . الأزهري، تهذيب اللغة، ج١، ص٨٢٤، ص٨٢٥ (حشا، حشأ).
(١١) هـ: ووجع.
(١٢) ساقط في هـ.

### [١٣٩أ] صِفَة مَرَقة[1] أخرى لمثل ذلك

تأخذ القَرْع والبَصَل والعَدَس والماء والمُرّي وكَمُّون، فتطبخ الجميع، وتأكل منه، وتَحْسو الباقي[2] منه، إن شاء الله[3].

### صِفَة مَرَقة أخرى لمثل ذلك

خذ قَرْعة خضراء غضّة، فطيِّنْها وألْقها في النّار. فإذا نَضَجَتْ، فقشّرها وألْقِ قِشْرَها وحَبَّها واللّحاء[4] الذي فيه الحَبّ. وقطِّع ما بين ذلك صِغاراً، واغْمِسْها في المُرّي كلَّها، فإنّ القَرْع ليّن يُوافق صاحب الحرّ، وهو جيّد للمريض، وللشبع من الطَّعام، ولكلِّ مرضٍ يهيج من الحرّ، إن شاء الله.

### صِفَة مَرَقة أخرى

تأخذ الكَبِد، فتغسله وتخرج مرارته، ثم تطبخه بالزَّيْت، وتجعل فيه شيئاً[5] من زَنْجَبيل، ودار فلفل، وكَمُّون، ومِلْح، وشيء من كَرَفْس، ويُطبخ[6] حتّى ينضج. ولْتكن المَرَقة رقيقة، ولْيَحْسُ[7] منها المريض، فإنها صالحةٌ للباسور والبَطْن[8]، ومن رقّة المَعِدة، وتشدّ الجسم وتشهّي الطَّعام، إن شاء الله[9].

### صِفَة مُزَوَّرة من قَرْع صالحةٌ لأصْحاب الـحُمّى

تأخذ قَرْعة، فتقشّرها وترمي بداخلها منها، وتَسْلقها بعد أنْ تقطِّعها صِغاراً، وتُلْقيها في قِدْر، وتصبّ عليها غَمْرَها من[10] ماء حِصْرِم، وقطعة خُولِنْجان، وأوقيّة دُهْن اللَّوْز، وشَيْرَج[11]، وقليل مِلْح، وبَياض بَصَل مُقَطَّع صِغاراً صِغاراً. فإذا نضجتْ، طُرِح فيها كُزْبَرة ودارْصيني، وخُثرت[12] بلُباب الخبز ويكون

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) من هـ.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هـ: اللحى.
(٥) الأصل: شي.
(٦) من هـ.
(٧) الأصل: ليحسو.
(٨) الأصل: للباسوره والبطن، هـ: للباسور في البطن.
(٩) من هـ.
(١٠) ساقطة في هـ.
(١١) هـ: لوز أو شيرج.
(١٢) الأصل: تخثرت.

مَدْقوق. وقدِّمها مع معلقة إلى العَليل، فإنها نافعةٌ لأصْحاب الـحُمّى إذا كانت من الصَّفْراء.

### [١٣٩ب] صِفَةَ[١] مُزَوَّرة من قَرْع لأصْحاب الـحِمايات[٢] والحرارات

تأخذ قَرْعة خضراء غَضّة، فتقشّرها وترمي عنها داخلها الذي فيه[٣] الحَبّ، وتُقطَّع، وتُسْلق حتّى تنضج، ثم تُخرج فتُدقّ في الهاوَن حتّى تصيرَ مثل المخّ، وتُعزل. ثم تعمد إلى قِدْرٍ نظيفة، فتُلْقي فيها وزن دِرْهم بَياض بَصَل مُقَطَّع صغار، وقطعة دارْصيني صحيح، ومن دُهْن اللَّوْز أو دُهْن السِّمْسِم أوقيتين، وشيئاً يسيراً من أَبْزار رَطْب مُقَطَّع، ثم تُلْقي عليه من القَرْع المَسْلوق المَدْقوق رِطْل، وتصبّ عليه من ماء الحِصْرِم نِصْف رِطْل، ومن الماء العذب نِصْف[٤] رِطْل. فإذا نَضَجَ البَصَل، أَلْقيت فيه أوقيَّتَيْن من لَوْز [مَسْحوق مقشور][٥]، وأوقيّة من سُكَّر سليماني، [ووزنِ دِرْهم مِلْح][٦]، ووزن درهمَيْن كُزْبَرة يابسة مَسْحوقة، ووزن درهمَيْن لُباب الخبز مُداف [بوزن خمسة دَراهم][٧] ماوَرْد. واجعلْ مَرَقتها معتدلة لا بالرَّقيقة ولا الثخينة، وقدِّمها إلى العَليل مع ملعقة، فإنها نافعةٌ لأصْحاب الـحِمايات[٨] والحرارات، إن شاء الله[٩].

### صِفَة مَرَقة[١٠] لأصْحاب الـحُمّى واختلاف المَشْي[١١]

تأخذ القَرْع الغَضّ، فتقشّره وتطبخه. فإذا قاربَ النُّضْجَ، أخرجته ودقَقْته ومَرَسْته وصَفَّيْته بمُنْخُل. ورُدَّه إلى القِدْر، وصُبّ عليه مثل نِصْفه لَبَن، وشيء من

---

(١) هـ: صفره.
(٢) كذا، ولعلها: الحميّات.
(٣) هـ: منه.
(٤) هـ: تصب.
(٥) هـ: مقشر.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) هـ: بخمسه.
(٨) كذا، ولعلها: الحميّات.
(٩) من هـ.
(١٠) الأصل: بقله. وهذه المادة ساقطة في هـ باستثناء عنوانها.
(١١) يقصد الإسهال.

بَياض بَصَل، ومِلْح، وفلفل، وكَمُّون، مَسْحوقٌ كلُّه. ويُخثر بلُباب السِّلَّجْن[١]، ويُصبّ فيه قليل دُهْن لَوْز، ولَوْز مَسْحوق.

## صِفَة مَرَقة أخرى لمثل ذلك[٢]

يُجعل اللَّبَن في القِدْر. فإذا غَلى طُرح فيه سِلْق مَسْلوق مَدْقوق، مَعْجون ببَصَل [١٤٠أ] مُقَطَّع، وكُزْبَرة [وشيء من مِلْح، وفلفل][٣]، وكَمُّون. وتُحرَّك فيه. فإذا نَضَجَ، طُرح عليه مِغْرفة من خثارة خبزٍ نقيّ مَفْتوت بدُهْن اللَّوْز أو الشَّيْرَج، فأصْلَحْتَ مَرَقَتَه، وغَرَفْتَه.

## مُزَوَّرة من سِلْق لأصْحاب الصَّفْراء[٤]

تُؤخذ أضلاع السِّلْق، فتُسْلق، وتُخرج إلى ماءٍ بارد، وتُؤخذ، فيُعْصر عنها[٥] الماءُ ويُجعل في غَضارة، ويُلْقى عليه كفّ سُمّاق مَنْخول، و[٦]يُحرَّك به حتّى يأخذ حُموضته. ويُطَيَّب عليه شيء من زَيْت، أو دُهْن شَيْرَج، أو دُهْن اللَّوْز.

---

(١) الكعك. الأزهري، تهذيب اللغة، ج٢، ص١٧٢٩ (سلج، سلجن).

(٢) هذا العنوان ساقط في هـ.

(٣) ساقط في هـ. وقد ورد بعد الفلفل كسفره. وهي مكررة؛ فحذفناها.

(٤) هذه المادة ساقطة في هـ.

(٥) وردت: عنه.

(٦) وردت: أو.

# الباب السّادس والمئة

# ما يتغذّى به العَليل الجسم، من الأمْراق وماء اللَّحْم

## صِفَة ماء اللَّحْم النّافع لِوَجَع الصَّدْر وأصْحاب السُّعال والبُهْر(١)

تأخذ اللَّحْم الرَّخْص من الغنم(٢)، من أُصول الأفخاذ، ومن المُتون، والبُشتمازجات، فإنه أقوى اللَّحْم وأغذاه، فيُشرَّح تَشريحاً رقيقاً، ويُوضع في قِدْر. فكلَّما أرْخى من الماء شيئاً، صُفّي عنه في أُسْكُرَّجة، وذرّ عليه(٣) شيء من دارْصيني مَدْقوق(٤)، وسُقي(٥) مَن يحتاجُ إليه، فإنه يقوّي المعدة(٦).

## صِفَة ماء اللَّحْم النافع لذلك

يُؤخذ من المُتون والبُشتمازج وأُصول الأفخاذ، فيُشَرَّح تَشريحاً رقيقاً، ويُوضع في قِدْرٍ بغير مِلْح ولا ماء، ويُوقد تحته بنارٍ لَيِّنة. فكلّما أرْخى الماء، أُخرج(٧)، حتّى لا يبقى فيه شيء(٨) من الماء قليل ولا كثير، ويصير جافّاً لا ماء فيه. ثم تعمد إلى الماء، فتُلْقي فيه شيئاً(٩) من مِلْح. فإنْ أردتَ [١٤٠ب] أن تزيدَ في حرارته، جعلتَ فيه جزءاً من زَنْجَبيل صيني(١٠)، و(١١)إنْ أردتَ أنْ تُنْقِص من حرارته فألْقِ فيه جزءاً من أَنيسُون، واسْقِهِ. وهذا ينفع لأصْحاب السُّلّ والحَرارات والبرودات والأجساد الباردة والحارّة، إن شاء الله.

---

(١) البُهْر: تتابع النفس من الإعياء. وهو شبيه بالفُواق الذي هو ترجيع الشهقة. ويكثر ذكره في كتب الأطباء العرب. ابن منظور، لسان العرب، ج٤، ص٨٢ (بهر).

(٢) هـ: الغنمي.

(٣) هـ: عليها.

(٤) ساقطة في هـ.

(٥) هـ: يسقى.

(٦) هـ: مقوي للمعده.

(٧) هـ: أخذ.

(٨) ساقطة في هـ.

(٩) من هـ.

(١٠) ذكره – عَرَضاً- ابن سينا في القانون، ج٣، ص٤٤٤.

(١١) الأصل: فان.

## صِفَة ناربِاج تصلح لمن به اختلاف البَطْن[١] من سَحْجٍ[٢] مقبض، نافعٌ مُجَرَّب[٣]، [من نُسْخَة يوحنّا بن ماسَوَيْه][٤]

يُؤخذ من القَنابِر ما أمْكن، وتُغسل وتُنظَّف ويُرْمى بأجْوافِها، وتُطْرح في قِدْر. ويُصبُّ عليها شيء من زَيْت أنْفاق، وبَياض بَصَل، وقطعة خُولِنْجان. ويُدقُّ الزَّبيب وحبُّ الرُّمّان[٥]، ويُداف بالماء، ويُصبُّ في القِدْرِ، ويُوقد تَحْتَها حتّى ينضجَ اللَّحْم. ثم تُبَزِّرها بكُزْبَرة وفلفل ودارْصيني، وتُقدَّم، إن شاء الله.

## صِفَة مَرَقة قَنابِر لأصْحاب القُولَنْج، من نُسْخَة ابن ماسَوَيْه

تُؤخذ القَنابِر، فتُنظَّف غايةَ التَّنْظيف، وتُجْعل في قِدْر، ويُصبُّ عليها ماء، ويُقَطَّر عليها شيء من زَيْت، ومِلْح، وبَياض بَصَل، وتُقْلى. فإذا نضجتْ، أُلْقي فيها هذه الأبازير، وأُخذتْ مَرَقَتُها فقط. فاسْقِها العَليلَ ولا يأكل من اللَّحْم شيئاً.

## صِفَة ماء اللَّحْم من الدَّجاج، نافعٌ[٦] لمن في أمعائه قُروح

تُؤخذ دجاجةٌ سَمينة، فتُذبح وتُسْلخ سَلْخاً ولا تُسْمط[٧] بماء، ثم يُؤخذ صَدْرُها وشَحْمها فيُشرَّحان، ويُلْقَيان في القِدْر، ويُوقد تحتَها بنارٍ لَيِّنة حتّى تُرْخي الماء. ثم يُؤخذ ما يُرْخي الشَّحْم من الدُّهْن، فيُلْقى فيه قليل مِلْح، ويُسقاهُ العَليل.

---

(١) تعبير عن مرض الإسهال. ذكره – عَرَضاً– ابن سينا، القانون، ج٢، ص٨٠٣؛ وانظر: الحاوي، ج٣، ص٤٥، ج٥، ص٧٤.

(٢) السَّحْج بلغة الأطباء التهاب غشائي مخاطي يصيب المستقيم، ويبدو بألمٍ حين التغوّط. وشعور المصاب بالحاجة المستمرة إلى التغوّط، ويصاحب ذلك ارتفاع في درجة الحرارة، وانحلال القوّة، وألم في القولون. تعليقات محقق كتاب المنصوري للرازي، ص٦٥٨. وانظر ص٢٠٣ من هذا الكتاب، هامش (٥).

(٣) من هـ.

(٤) ساقط في هـ.

(٥) الأصل: الحب رمان.

(٦) هـ: ينفع.

(٧) هـ: تمسط.

**صِفَة مَرَقة نافعة من اختلاف الأغراس**[1]

يُؤخذ لَحْم الحَجَل والقَنابِر، فيُقَطَّع ويُلْقى في قِدْرٍ نظيفة، ويُصبُّ عليها [١٤١أ] قطرةُ زَيْت، ووزن دِرهَم من[2] بَياض بَصَل، وقطعة خُولِنْجان صحيح، ويُلْقى عليها فوقَ ما يَغْمرها من عُصارة ماء السُّمّاق، ومن عُصارة ماء الزَّبيب، وحبّ الرُّمّان[3] المَخْلوطَيْن. فإذا نضجَ اللَّحْم، صُفِّي بمُنْخُل، ورُمي بالعظام، وخُثر بلُباب الخبز أو سِلَّجْن وبلَوْز[4] مَدْقوق، ويُحسى العَليل، فإنه نافعٌ، إن شاء الله[5].

**صِفَة مَصوص لمن كان به إسْهال البلغم**

يُؤخذ دَجاج وقَنابِر وعصافير، فتُسْلق، وتُحشى بُطونُها كَرَفْس وسَذاب ونَعْنَع وأَنيسُون وكَرَويا وكَمُّون وكُزْبَرة يابسة مَقْلُوّات[6] جميعاً، ونانخواه وصَعْتر. ويُسْلق بخلٍّ قد نُقع فيه الصَّعْتر[7] والكَمُّون والدّارْصيني والفلفل من اللّيل، وصُفّي من هذه الأبازير، فإنه [جيّدٌ بالغ نافع][8]، إن شاء الله[9].

**صِفَة مَصوص آخر[10] ينفع من إسْهال الصَّفْراء**

يُؤخذ حَبُّ رُمّان مَقْلوّ، وسُمّاق، وحَبّ الآس، وكُزْبَرة يابسة مقلوّة، تُدقُّ، وتُحْشى بَطْن الطَّيْر، ويُطْبخ [بخلّ حَبِّ][11] الآس، وماء الحِصْرِم، وماء الرُّمّان الحامِض، فإنها نافعةٌ[12]، إن شاء الله.

---

(١) نقل اليعقوبي عن أبقراط من كتابه في الأهوية والأزمنة والمياه والأمصار، قوله: المياه الظاهرة المستوية على وجه الأرض التي لا تجري، والأمطار تمطر عليها، وتقوم معها ولا تنزع، والشمس دائمة الإشراق عليها والاحتراق بها، فتكون رديّة لا لون لها، تولد المِرّة، وتكون في الشتاء باردة جامدة، كدِرة بلغمية، تورث من يشرب منها البحوحة والطحال، .... وتكون بطونهم خاشنة، ... ويلزمهم المرض في الشتاء والصيف، ويعرض لهم الماء الأصفر، ويعرض لهم في القيظ **اختلاف الأغراس**، وحمّى مزمنة. تاريخ اليعقوبي، ج١، ص١٠٨.

(٢) ساقطة في هـ.

(٣) الأصل: الحب رمان.

(٤) هـ: ويكون.

(٥) هـ: بإذن الله.

(٦) في النسختين: مقلوان.

(٧) هـ: الشعير.

(٨) هـ: بالغ جيد.

(٩) ساقطة في هـ.

(١٠) ساقطة في هـ.

(١١) هـ: بجب.

(١٢) هـ: فانه نافع.

### صِفَة مَصوص آخر لمثل ذلك[1]

يُؤخذ نَعْنَع وكَرَفْس وسَذاب وصَعْتَر طريّ ونَمّام[2]، فيُطبخ مع الفَراريج أو القَنابِر أو الدُّرّاج أو العصافير بماء حِصْرِم قد أُنقع فيه كَرَفْس ونَعْنَع وصَعْتَر طريّ ويابس، ويُجْعل عليه فلفل وكَرَويا وكَمُّون وأَنيسُون ومِلْح أندراني مَقْلوّ، إن شاء الله.

### صِفَة أخرى لمثل ذلك، نافعةٌ مُجَرَّبة[3]

تُؤخذ البَقْلَة الحامِضة، وبَقْلَة الرِّجْلة، وكُزْبَرة رَطْبة، فتُطبخ بماء [١٤١ب] حِصْرِم مع فِراخ، ويُصيَّر فيه ماء الرُّمّان الحامِض، وكُزْبَرة يابسة، وماء حُمّاض الأُتْرُجّ، وورق الأُتْرُجّ. نافعٌ، بإذن الله.

### صِفَة أخرى من المَصوص ينفع في مثل ذلك، من نُسْخَة ابن ماسَوَيْه[4]

تأخذ كَرَفْس، ونَعْنَع، وصَعْتَر يابس[5] ورَطْب، وكُزْبَرة رَطْبة، وسَذاب، وبياض بَصَل يَسير، وقليل من ورق الأُتْرُجّ، وورق الآس الغَضّ الرَّخْص، وحَبَّهُ إنْ أمْكن. فيُلْقى على لَوْحٍ ويُدقُّ بالسِّكّين، ويُنثر عليه مِلْح وكُزْبَرة [يابسة وفلفل، وتُضرب حتّى تختلط، وترشّ عليها ماء السُّمّاق وماء الحِصْرِم][6] وماء الرُّمّان المَعْصور بشَحْمه وقِشره، بقَدْرِ حاجته إليه. ثم يُجمع[7]، وتُحشى به بُطونُ الطّيور المُنظَّفة[8]، وتُسْلق بالخَلّ حتّى تنضج، وتأخذ طعم هذه الأفاويه[9]، وتُقدَّم، إن شاء الله.

---

(١) هذه المادة ساقطة في هـ. والعنوان في الأصل: صفة أخرى مصوص لمثل ذلك. أعدنا ترتيبه.
(٢) نبات طيب الرائحة. ابن منظور، لسان العرب، ج١٢، ص٥٩٢ (نمم).
(٣) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٤) هذا العنوان في هـ: صفة مصوص لمثل ذلك.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) من هـ.
(٧) هـ: يخرج.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) هـ: البقول.

# الباب السّابع والمئة

# ما يُوافق أصْحاب النَّزْلات[١]

# من الأحْساء والحَريرات

## صِفَةُ حَسُوِّ اللَّوْز

تُؤخذ قِدْر، فتُنظَّف، ويُصبُّ فيها ماءٌ نظيف، وتُجعل على النّار، ثم يُلْقى فيها مثلُ نِصْف الماء سُكَّر أبيض، ومثل السُّكَّر لَوْز مَدْقوق مَسْحوق. فإذا نَضَجا جميعاً، أُلْقي عليها لُباب [الخبز المَفْتوت][٢] مُجَفَّف، وسُقي دُهْن اللَّوْز، وقُدِّمت الغَرْفة رَطْبة، فإنها نافعةٌ، بإذن الله[٣].

## صِفَة ماء باقلّى، نافعٌ لِوَجَع الحَلْق العارض من البَرْد والبَحّة الكائنة فيه

يُؤخذ الباقلّى المَنْبوت، فيُسْلق بقشرِهِ حتّى يتهرّى، ثم يُؤخذ من المَرَقة مِقْدار رِطْل، فيُلْقى فيه ثلث رِطْل فانيذ سِجْزي[٤]. فإذا ذاب، حُسي، فإنه نافعٌ، إن شاء الله. وأُكل بعد ذلك من الباقلّى بغير مِلْح، فإنه نافعٌ، إن شاء الله.

---

(١) جمع نَزْلـه وهـي كالزُّكـام. ابـن منظـور، لسان العـرب، ج١١، ص٦٥٩ (نزل).

(٢) هـ: سلجن مفتوت.

(٣) هـ: إن شاء الله.

(٤) الفانيذ (ويأتي فانيد) نوعٌ من السكر الأبيض. انظر: اللقـاني، ألفـاظ الحيـاة الاجتماعيـة، ص١٢٠. وهـو منسوبٌ إلى سجستان، تلـك البلاد السَّهْلية الواقعـة حول بحيرة زره، جنوبيّ هراة ونهرها، وكانت مدينتها تسمى زَرَنْج. وهي اليوم في أراضي أفغاستان. عنهـا، انظر: ياقوت، معجم البلدان، ج٣، ص١٩٠.

**[١٤٢أ] صِفَةُ(١) مَرَقةٍ نافعةٍ للسُّعال**

تأخذ القَرْع والبَصَل والعَدَس والماء ومُرّي وكَمُّون، ويُطبخ الجميع، ويُؤكل [منه، ويُحْسى](٢)، [بغير ملح، فإنه نافعٌ، إن شاء الله](٣).

**صِفَةُ مَرَقةٍ أخرى نافعةٍ في مثل ذلك(٤)**

يُقشر الباقلّى، ويُدقُّ، ويُطبخ. فإذا نَضجَ وربا، طُرِح عليه كَرَويا مَدْقوق، وشيء من مِلْح. ويُؤكل حارّ إنْ شئتَ أو بارداً.

**صِفَةٌ أخرى نافعةٌ للسُّعال(٥)**

يُؤخذ من الرُّمّان الحلو والحامِض، وكَرَفْس، وشِبت، وبَصَل، ودُهْن شَيْرَج. يُطبخ جميعاً، ويُجعل عليه شيء من مُرّي، ثم يُؤكل منه، ويُحسى.

**صِفَةُ مَرَقةٍ نافعةٍ للسُّعال، من نُسْخَة ابن ماسَوَيْه**

خذ(٦) السَّمَك الطريّ، فأحسنْ طبخَهُ. فإذا نَضَجَ، فاطْرح عليه جَوْز مَدْقوق، ثم كُلْه [بعد أنْ تغليه معه](٧)، فإنه نافعٌ، إن شاء الله.

**صِفَةُ مَرَقة الكَشْك(٨)، نافعةٌ للسُّعال والحَصَر(٩) والبَرْسام، [نافعةٌ مُجرَّبة](١٠)**

يُطبخ الكَشْك بالماء، ويُجعل فيه زَنْجَبيل ودار فلفل وكَمُّون ومِلْح وشيء من سَمْن الغنم. ولتكن المَرَقة رقيقة ليَحْسو منها المَريض، فإنها صالحةٌ نافعةٌ من الحَصَر والسُّعال البَرْسام(١١)، إن شاء الله(١٢).

(١) ساقطة في هـ.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) من هـ.
(٤) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٥) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٦) الأصل: يؤخذ.
(٧) هـ: واحسو من مرقته.
(٨) هو مدقوق الحنطة أو الشعير.
(٩) هـ: الحصرم. والحَصَر: ضيق الصدر. لسان العرب، ج٤، ص١٩٣ (حصر).
(١٠) من هـ.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) من هـ.

### صِفَةٌ أخرى للسُّعال والرَّبْو والصفار، من هذه النُسْخَة أيضاً

تأخذ دارْصيني، ودار فلفل، وزَنْجَبيل، وكُثيرا[١]، ولُباب حَبِّ[٢] القطن، ولُبان ذَكَر، ورُبّ السّوس، وصَمْغ عربيّ، ونانخواه. من كلِّ واحدٍ جزء، ويُدقّ ويُنخل، ويُعْجن بعَسَل مَنْزوع الرَّغْوة، ثم يُجعل في بُرْمة خضراء أو قَوارير، [١٤٢ب] ثم تأكل منه كلَّ يومٍ على الرِّيق بُنْدُقة، وعندَ النَّوم مثل ذلك. نافعٌ مُجرَّب.

### صِفَةٌ أخرى للسُّعال، من هذه النُسْخَة[٣]

تأخذ خمسة مثاقيل فانيذ سِجْزي، وخمسة مثاقيل كُنْدُر[٤] ذَكَر، ومثقال أفيون. يُدقّ كلُّ واحدٍ على حِدة، ويُسحق ويُخلط ويُعجن بالماء البارد. وتَصْبِر عليه قليلاً، ثم تُصيِّر منه بنادق مثل نَوى النَّبِق، وتَجعل منه كلَّ يومٍ تحتَ اللِّسان.

### صِفَةٌ أخرى نافعةٌ للسُّعال، من هذه النُسْخَة[٥]

تأخذ بِزْر مرو[٦]، وبِزْر الشاهِسْفَرَم، وبِزْر قَطُونا[٧]، وكُثيرا[٨]. من كلِّ واحدٍ جزء، يُنقّى ويُلْقى في القَدَح، ويُصبّ عليه شيء من ماء، ثم يُضرب، ويُصبُّ عليه دُهْن بنفسج أو نرجس، ثم يُشرب على الرِّيق.

---

(١) غير منقوطة، ولعل ما أثبتناه هو المقصود، وهو ضمغ شجرةٍ شوكية لها أصل خشبي غليظ. الإشبيلي، عمدة النبات، ج١، ص٤٠١.

(٢) ساقطة في هـ.

(٣) هذه المادة ساقطة في هـ.

(٤) هو اللُّبان، ويُسمّى البَسْتَج: صمغ لنوع معيَّن من الأشجار. ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٣٤٨؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٦١٨.

(٥) هذه المادة ساقطة في هـ.

(٦) يرد كثيراً في كتب الطب، لكننا لم نجد تعريفاً له.

(٧) نباتٌ له ورق عليه زغب، وقضبان نحو من شبر، وفي أعلاه رأسان أو ثلاثة مستديرة، فيها بزر شبيه بالبراغيث أسود صلب. ابن البيطار، الجامع، ج١، ص١٢٣؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص١٨٣. ولعله سُنْبُلة الحشيش.

(٨) انظر هامش (١) المتقدِّم.

## صِفَةُ حَريرةٍ نافعةٍ لأصْحاب السُّعال ووَجَع الصَّدْر، من هذه النُسْخَة

تأخذ من ماء الباقلّى المُصفّى، فتُلْقي عليه الفانيذ شيئاً صالحاً[1]، ويُداف النَّشاسْتج بالماء، ويُصفّى ويُصبُّ فيه، ويُعْقد بهِ ليّناً رَخْواً. ثم تُلقي عليه دُهْن الشَّيْرَج أو دُهْن اللَّوْز. فإذا تَمَّ نُضْجُهُ، غُرِف في غَضارة، وأخذ منه العَليل.

## صِفَةُ حَريرةٍ أخرى لأصْحاب الحرارات

يُؤخذ السُّكَّر الطَّبَرْزَد، فيُلْقى في قِدْر، ويُصبّ عليه من الماء غَمْرُهُ أو أقلّ[2]، ويُغلى، ويُصفّى[3]، وتُرْمى رَغْوَتُه. ثم تعمد[4] إلى النَّشاسْتج فتَمْرِسُهُ[5] بيَدِك مَرْساً جيّداً، وتُصفّيه بمُنْخُل شَعْر، وتُلقيه في القِدْر، وتعقده به[6]. وليكن لَيّناً[7] رَخْواً. ويُسقى دُهْن اللَّوْز، [أو دُهْن خلّ][8]، [حتّى يتَشرّب جَيّداً، ثم يُغرف إلى غَضارة، إن شاء الله][9].

## صِفَةُ حَسُوٍّ نافعٍ لِوَجَع الصَّدْر والسُّعال، من هذه النُسْخَة[10]

[١٤٣أ] تُؤخذ قِدْرٌ نظيفة، فيُصبُّ فيها من الماء بقَدْرِ الحاجة، ويُلْقى فيها من السُّكَّر مثلُ نِصْفهِ، ويُقطر عليه قليل دُهْن، فإذا غلى غَلَياناً جيّداً، ألْقِ فيه وزن دانقَيْن فلفل، ووزن دِرهم كُزْبَرة[11]، ووزن دِرْهم صَمْغ عربيّ، ووزن دِرْهم لُبان ذكر، ووزن درهَمَيْن من دَقيق الباقلّى. فإذا غَلى به غليةً، عَقَدْته بدَقيق حُوّارى، حتّى إذا اعتدلَ وصارَ رَطْباً، سقيته دُهْن اللَّوْز[12]، وأخذه العَليل، فإنه نافعٌ مُجَرَّب.

---

(١) هـ: شي صالح.
(٢) الأصل: أواقا.
(٣) طمسها ناسخ هـ.
(٤) هـ: تعمل.
(٥) الأصل: تـمرسه.
(٦) من هـ.
(٧) من هـ.
(٨) من هـ.
(٩) هـ: فيأخذ العليل منه فإنه نافع.
(١٠) هذه المادة ساقطة في هـ.
(١١) وردت: كسفرا.
(١٢) ورد بعدها: خل.

## الباب الثامن والمئة

# في[1] عَمَل الأمْراق من الحُبوب للعَليل المَكْروب

### صِفَةُ مَرَقةٍ نافعةٍ لفساد المَعِدة، و[2]لمن لا ينْهَضم طَعامُهُ، من هذه النُسْخَة

يُؤخذ الأرُزّ غير المقشر فيُبدأ به، فيُقْلى[3] بقشره. فما ظهر من قشره [على المِقْلى][4] أُخذ[5] منه. ثم يُطبخ[6] بحَبِّ[7] رُمّان. فإذا نَضَجَ، طُرِح فيه عود من دار فلفل، وشيء من زَنْجَبيل، ومِلْح، وكَمُّون، [مَدْقوق ذلك جميعاً][8]، ثم يُغلى حتّى يَنْضج. ولتكن المَرَقة رقيقة، فيَحْسو منه المَريض، فإنّ ذلك صالحٌ لفَساد[9] المَعِدة، ولمن لا ينْهَضم طعامُهُ، ويدفع الرّيح، ويليّن البَطْن ويُصْلحه. وهو صالحٌ مَريء، إن شاء الله.

### صِفَةُ مَرَقة حبّ الرُّمّان والأرُزّ المَقْلوّ النافع للكَبِد والـحُمّى وَوَجع الفؤاد

تأخذ حَبَّ رُمّان وأرُزّ مقشر[10] مقْلوّ[11] وسِمْسِم ودارْفُلْفُل وزَنْجَبيل وكَمُّون ومِلْح[12]. تجعل ذلك كلَّه في قِدْرٍ ويُطبخ بماء[13]. ولتكن المَرَقة رقيقةً ليَحْسو منها، فإنّها صالحةٌ للكَبِد والـحُمّى والمَرار[14]، ومن ريح الحالبَيْن والجنب، وتجلو عن[15] الفؤاد، [١٤٣ب] وتَشدّ الجسم، وتُصلح المَعِدة وتُقوّيها، فإنّها[16] نافعةٌ مُجَرَّبة.

---

(١) ساقطة في هـ.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) هـ: ويقلى.
(٤) هـ: الأعلى.
(٥) الأصل: أخذه.
(٦) الأصل: طبخ.
(٧) الأصل: حب.
(٨) مطموس في هـ.
(٩) هـ: للفاسد.
(١٠) من هـ.
(١١) الأصل: ملو.
(١٢) الأصل: وملح وكمون.
(١٣) من هـ.
(١٤) من أورام الكبد. ابن سينا، القانون، ج٢، ص٤٩٠، ص٦٠٣.
(١٥) مطموسة في هـ.
(١٦) ساقطة في هـ. وفي الأصل: فإنه نافع مجرب.

**صِفَةُ مَرَقةٍ أخرى جيّدة للمَبْطون[1] ومن الرِّياح التي في المفاصل**

يُؤخذ كَمُّون وشِبِت وثلاث سَرَطانات[2] وماء. فإذا نَضَجَ، فانثرْ عليه جَوْز مَدْقوق، وكُلْه، فإنّه جيّدٌ لما ذكرنا. نافعٌ، إن شاء الله.

**صِفَةُ مَرَقةٍ جيّدة[3] للمَبْطون**

يُدقّ الكَمُّون، ويُجعل في قَصْعة، ويُدقّ في جَوْف القَصْعة شيء من ثوم، ويُجعل عليه شيء من ماءٍ حارّ، وزَيْت، وسُمّاق، ويُنثر عليه ويُؤكل به. وتأخذ عليه غدوة حُرَّف[4] وبِزْر قطونا مَضْروباً[5] بماء وزَيْت، فإنه يَعْقل البَطْن جيّد للمَبْطون.

أو يُغسل الأرُزّ بقشره[6]، ويُجفَّف هُنَيْهةً[7] [في الظِّلّ، ويُغلى، ويُنقّى من قِشره، ويُهشم، ثم يُطبخ بكَمُّون، وقليل كُزْبَرة، وحَبّة مِلْح، وشيء من سَمْن أو زَيْت، ثم يُؤكل ويُتَحسّى منه. وتُكثر فيه من الفلفل، فإنه نافعٌ مُـجَـرَّبٌ][8].

**صِفَةُ مَرَقةٍ أخرى للمَبْطون[9]**

تأخذ الكُرّاث، فتلقي منه طَرَفَيْه، وتقطع ما بقي منه، وتصبّ عليه من الماء ما يَغْمُره، وتطبخه حتّى يذهبَ الماء، وتراه قد نَضَج واصْفرّ، ثم قطِّعه صِغاراً،

---

(1) هـ: للبطون، وما بعدها ساقط. والمبطون: لفظ عام لمن يشتكي ألماً أو داءً في البطن. لسان العرب، ج١٣، ص٥٣ (بطن).
(2) ذلك الحيوان البحري ذي الأرجل الكثيرة والكلاّبتين. انظر عنه: الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٤٣٦.
(3) هـ: أخرى.
(4) هو الحبّ الذي يُسمّى السَّفا بالعربية: أسهب ابن البيطار، الجامع، ج٢، ص٢٦٨؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٣٠٦ بأنواعه وصفاته ومنافعه. وقال محقق المنصوري للرازي إنه حَبّ الرشاد. ص٥٩٦.
(5) هـ: مضروب.
(6) هـ: بقشر.
(7) هـ: هنيه.
(8) هـ: حتى يختلط الجميع ثم يؤكل فإنه صالح جيد إن شاالله.
(9) هذه الصفة ساقطة في هـ.

واكْسر فيه ثلاث بَيْضات نيّات، وشيئاً من مُرّي، ثم اطبخها و سطْها[١] هُنَيْهةً[٢]، حتّى يختلطَ الجميعُ حسناً، ثم تُؤكل فإنها صالحةٌ جيّدةٌ للمَبْطون، إن شاء الله.

## صِفَةٌ أخرى أيضاً نافعةٌ لأصْحاب البَرْسام[٣]

يُؤخذ سَمْن البقر، ودُهْن السِّمْسِم فيُخلطان جميعاً، ثم يُجعل ذلك على رأسه، ويُربَطُ بخِرْقة، فإنّ ذلك صالحٌ من البَرْسام الشديد.

## [١٤٤أ] صِفَةٌ أخرى تنفع من ارتفاع البَرْسام إلى الرأس[٤]

يُؤخذ دَقيق الشعير والحِنْطة فيُخلطان جميعاً ويُطْحنان جيّداً، حتّى يصيرَ مثل الخبز. ثم يُجعل منه قُرْص، ثم يُوَسَّع، ويُمْسح عليه دُهْن البَنَفْسج سُخناً، و[٥]يكون قُرْصَيْن، يُغَرَّقان بالدُّهْن، ثم يلزم قِحْف[٦]رأسِهِ. فإذا بَرَدَ، نُزِع وجُعل الآخر سُخناً مكانَهُ. يُجعل ذلك كلَّ غداة، وعندَ النّومِ ثلاث مرّات، ويُسَعَّط بالبَنَفْسج.

---

(١) السَّوْط: خلط الشئ بعضه ببعض. لسان العرب، ج٧، ص٣٢٥ (سوط).
(٢) وردت: هنية، والأصح ما أثبتناه.
(٣) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٤) في هذه المادة اختلاف كبير بين النسختين. لذا، سنثبت نص نسخة الأصل في المتن، ونص النسخة هـ في الهامش، وهو:
يؤخذ دقيق الشعير والحنطة فيخلطان جميعا ثم يطحن جيد ثم يجعل منه قرص ثم يوسع ويمسح عليه دهن البنفسج ويكون قرصين يغرقان بالدهن ثم يلزم قحف راسه فإذا برد نزع وجعل الآخر سخنا مكانه يجعل ذلك كل غداة وعند النوم ثلث مرات ويسعط بالبنفسج.
(٥) من هـ.
(٦) الأصل: تحت (غير منقوطة)، والتصحيح من هـ. والقِحْف هو العظم الذي فوق الدِّماغ من الجُمجمة، والجُمجمة التي فيها الدِّماغ. لسان العرب، ج٩، ص٢٧٥ (قحف).

**صِفَةُ عَمَل ماء الشعير، [من نُسْخَة ابن ماسَوَيْه]**(١)

يُؤخذ من الشعير الحديث أو العَتيق في الوقتِ الذي يُحتاج إلى إصْلاحه للعَليل، فيُغسل غَسْلاً نظيفاً بعدَ أنْ يُنقّى، ثم يُبلُّ ساعةً صالحةً، ويُغمُّ(٢) بمِنْديلٍ غليظ ليلةً. فإذا كان من الغد، دُقَّ في حَجَر أو هاوَن، أو جُشّ بمِجَشّة(٣)، ونُسِّف ونُظِّف(٤)، وأُلْقي في قِدْرٍ نظيفةٍ منه كَيْل، ومن الماء أرْبَعة عشر كيلاً، وأوْقد(٥) تحتَه [بنارٍ لَيِّنة من فَحْم رُوَيْداً حتّى يذهبَ ثلثاه](٦)، ويبقى(٧) ثلثه، ويعتدل(٨) قوامُهُ. ويُسقى منه العَليل بالسُّكَّر وغير السُّكَّر؛ فإنّه نافعٌ.

[وقد يُعمل أيضاً ماء الشعير بأنْ يُجعل الشعير في قِدْرٍ مع الماء، وتَجعل القِدْرَ في قِدْرٍ أخرى فيها ماء، وتُوقد تحتَها على الصّفة](٩)، إن شاء الله.

---

(١) ساقط في هـ.
(٢) هـ: يغمر.
(٣) جش الحَبَّ: طحنه طحناً غليظاً جَريشاً. والمجشّة: رحى صغيرة. ابن منظور، لسان العرب، ج٦، ص٢٧٣-٢٧٤ (جشش).
(٤) هـ: نظف ونشف.
(٥) هـ: يوقد.
(٦) هـ: حتى يذهب ثلثاه بنار لَيِّنة من فحم.
(٧) هـ: فإذا بقي.
(٨) هـ: اعتدل.
(٩) ساقط في هـ.

## الباب التاسع والمئة

# في[1] ما يتغذى به أصْحابُ اليَرَقان من الشَّبُّوط والبَنانِ[2]

### صِفَةٌ نافعةٌ لأصْحاب اليَرَقان

يُؤخذ السَّمَك، فيُغسل بماءِ الخِيار غَسْلاً نظيفاً، ويُحشى منه [جَوْفُهُ، ويُلْقى][3] عليه شيء من مِلْح وزَيْت، ويُشوى، ويأكله العَليل.

### صِفَةٌ أخرى من السَّمَك أيضاً

[١٤٤ب] يُؤخذ الأكشوث[4]، ولُبّ الخِيار، وطاقات سَذاب، وشيء من كَرَفْس، وكُرّاث رَطْب فيُقَطَّع صِغاراً، ويُحشى في جَوْف السَّمَك، ويُشوى، أو يُطبخ بخلّ، أو بغير خلٍّ، فإنّه نافعٌ مُجَرَّب، إن شاء الله[5].

---

(١) من هـ.

(٢) الشَّبُّوط والبُنّي (جمعه بَناني) نوعان من السَّمَك، لهما ذكرٌ كثير في أدب الجاحظ.

(٣) الأصل: جو بلقا.

(٤) قال ابن البيطار: هو على الحقيقة الموجود بالشام والعراق، وهو المستعمل أيضاً عند أطبائها. وأما النبت الذي يسمى بالمغرب وإفريقية ومصر الأكشوث فليس به. وهو نبت يتخلق على الكتان ويعرف بمصر بحامول الكتان أيضاً، وبالأندلس بقريعة الكتان. قال الخليل بن أحمد: هو من كلام أهل السواد غير عربية، ويقولون كشوثار. وهو نبات محبب مقطوع الأصل أصفر اللون يتعلق بأطراف الشوك ويجعل في النبيذ. وقال أحمد بن داود: يقال كشوث وكشوثا وهو شيء يتعلق بالنبات مثل الخيوط يشرب من ماء النبات الذي يتعلق به ولا أصل له في الأرض ولا ورق لكن في أطراف فروعه ثمر لطاف وهو يسمو في الشجر وتشتبك فروعه ويكثر في الكروم والرطاب وكثيراً ما يفسد النبات ويتداوى به الناس وفيه مرارة ويجعل في الشراب فيشده ويعجل به السكر. الجامع، ج٤، ص٣٣٤؛ وانظر: الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص١٣٧.

(٥) ساقطة في هـ.

## صِفَة دواءٍ لليَرَقان [يستعمله الرِّجال][1]

تأخذ عيدان اللُّك[2]، وسُكَّر طَبَرْزَد، وأكشوث يابس، وقشر خيار أصْفر يابس. من كلِّ واحدٍ بالسَّوية وَزْناً، ويُعجن بعَسَل نقيّ[3]، ويُسْقى صاحبُ اليَرَقان بماءِ السَّذاب.

## [صِفَةٌ][4] أخرى لليَرَقان[5]

إذا كان اليَرَقان بامرأةٍ حُبْلى أو مُرْضِع، فاسْقِها ما تقدَّم ذكرُهُ بماء الخِيار الرَّطْب، أو بماءِ الهِنْدِباء، فإنّه نافعٌ، إن شاء الله.

## صِفَةٌ أخرى لليَرَقان[6]

يُؤخذ الكُرّاث، ويُؤكل بالسَّمَك الشَّبُّوط إذا سُلِق؛ فإنه نافعٌ، إن شاء الله[7].

---

(١) ساقط في هـ.

(٢) اللُّك: صمغ نباتٍ شبيه بالمرّ، وله زهر أصفر يخلّف بزراً، أو هو طلّ يسقط عليه فيجمع. وقال آخرون: هو الكهربا (الكهرمان). انظر عنه: ابن سينا، القانون، ج١، ص٥٣٩؛ ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٣٨٥؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٦٣٤.

(٣) هـ: بالعسل النقى.

(٤) إضافة مقتضاة.

(٥) هذه المادة ساقطة في هـ.

(٦) هذا العنوان في هـ: آخر.

(٧) ساقطة في هـ.

## الباب العاشر والمئة

## تدبير الماء[1] المَشْروب المزَمَّل[2] و[3]بالثلج المَضْروب

ينبغي أنْ يدبّر الشارب بأنْ لا يشرب[4] الماء على الرِّيق، ولا على المائدة، ولا[5] بعدَ الأكل، إلّا أنْ يخفّ أعالي البَطْن، إلّا بقَدْرِ ما يُسكِّن به العَطَش، ولا يروى منه رِيّاً واسعاً، حتّى إذا خفّ أعالي البَطْن وانْحَدَرَ الطَّعام عنه[6]، اسْتَوْفى شُرْبَهُ منه، ومن الشراب، إن شاء الله[7].

ولا ينبغي أنْ يُشْرَبَ ماءُ الثلج على المائدة إلّا بقَدْر، ولا يكون إلّا بارداً، فإنّ قَليلَهُ [١٤٥أ] يجزي. [ولْيَحذَر شُرْبَ][8] الماء بالثلج مَنْ به ضَعْفٌ في العَصَب، أو

---

(١) لم يغفل رُوّاد الحضارة العربية الإسلامية شأنَ الماء والتأليف فيه؛ فوضعوا – مبكراً – مؤلفاتٍ في علم الريافة، وهو علم استنباط الماء من الأرض. وترجموا كتاب (الماء والهواء) لبقراط. وصنف الرازي رسالةً في (تبريد الماء على الثلج وتدبير الماء يقع الثلج فيه). وجمعوا ما جاء في الحديث الشريف عن الماء كالسيوطي الذي وضع (النضرة في أحاديث الماء والرياض والخضرة)، ناهيك عمّا خاض فيه الفقهاء من أحكام الماء تحليلاً وتحريماً، وطهارة ونجاسة. ومن أطْرف ما كتبوه: رسالة الإشارة والإيماء إلى حل لغز الماء للمقريزي. ومما كتبه المتأخرون في شأن الماء: الرسالة اللطيفة التي جمعها محمد بن قاسم العبدلي الموصلي (ت١١٥٥هـ) وهي (في ما ورد في الثلج والجَمْد والبَرَد)، وكتاب (الماء وما ورد في شربه من الآداب) لمحمود شكري الآلوسي (ت١٣٤٢هـ)، وفي مقدمته التي كتبها محمد بهجة الأثري كثيرٌ مما كتبه العرب والمسلمون عن الماء.

(٢) المُزَمَّلة: جرّة أو خابية في وسطها ثقبٌ فيه قصبة من الرصاص أو الفضة يشرب منها. الرصافي، الآلة والأداة، ص٣٥٥. والماء المزَمَّل هو المبَرّد بالهواء خلال وجوده في المُزَمَّلة.

(٣) ساقطة في هـ.

(٤) هـ: شرب.

(٥) ساقطة في هـ.

(٦) ساقطة في هـ.

(٧) من هـ.

(٨) هـ: ولا يشرب.

مَن مَعِدَتُهُ وكِبَدُهُ باردتان. وبالجُملة[1]، مَن يجدُ في هَضْمه تخلّفاً وتضعف نفسه وتذبل فلا يستَعمله. وأمّا مَن كان كثيرَ اللَّحْم والدَّم، أحمر اللَّون، قويّ الشهوة، فلا ينبغي أنْ يخافَ منه، ولْيشرب من الماء والثلج في أيّ وقتٍ شاء، وعلى المائدة، فإنّ ذلك قليلَ الضَّرر له، إن شاء الله.

### شرب[2] الماء على الرِّيق

واعْلم أنه[3] ليس بصالحٍ[4] شربُ الماء البارد على الرِّيق، إلّا لمن به الْتهابٌ شديد، وحُمّى[5]، وخُمار[6]، فلْيتقّ[7] في الشرب كثير[8] من الماء البارد دفعةً واحدةً، ولْيشربه في دفعاتٍ، بين كلِّ دفعتَيْن نَفَس فإنّه صالحٌ، ويحفظ على الإنسان قوّة بَدَنِهِ. وبهذا[9] التدبير فليْكن العملُ، إن شاء الله.

(١) هـ: في الجملة.
(٢) هـ: شراب.
(٣) هـ: ان.
(٤) هـ: صالح.
(٥) من هـ.
(٦) الخُمار: مايصيب من ألم وصُداع وأذى بعد سُكْر الخمر. لسان العرب، ج٤، ص٢٥٥ (خمر). ولقد عقد ابن سينا فصلاً بعنوان (في علاج الصداع الحادث من الخُمار). القانون، ج٢، ص٦٥.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) هـ: الكثير.
(٩) هـ: وهذا.

# الباب الحادي عشر والمئة
# في خاصيّة الماء المُبَرَّد في الهواء

## ذكر تدبير الماء

واعْلم أنّ الماء يحفظ على البَدَن رطوباتِهِ الأصليّة[1]، ويرقّ الغذاء وينفذه، ويَقْمعُ الحرارة، وهو أرْفق[2] للمَحْمومين وأصْحاب الأمْزجة[3] الحارّة من الشراب. واعْلم أنّ أجْود الماء وأنْفعه، أخفّه وَزْناً وأسْرعه قبولاً للسّخونة والبرودة، وأعْذبه طعماً الذي يَضرِب في[4] طَعْمِهِ إلى الحلاوة. واعْلم أنّ شرّ[5] المياه، الماء[6] الذي له[7] طعم أو ريح مكروه، فإنّها رديئة[8] لا تصلح للشرب، وقد تُستعمل في الأدوية [١٤٥ب] والعِلاجات. وأمّا الماء[9] الكَدِر. فإنّه يولِّد السُّدَد في الكَبِد، والحجارة في الكُلى.

## الماء المالح

وأمّا الماء المالح، فإنّه يُطلق البَطْن أولاً، ثم ثانية[10] يعقله، و[11] إذا أدْمن عليه [العفن، فإنه][12] [يعطب منه الطِّحال][13]، ويفسد[14] منه[15] المزاج، وتتولَّد منه[16]، ومن شُرْبِهِ الحمايات[17].

---

(١) بعدها في الأصل: صلبه، وكأنها مشطوبة.
(٢) هـ: أوفق.
(٣) الأصل: الأمزاج.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) هـ: شرب.
(٦) مطموسة في هـ.
(٧) هـ: لها.
(٨) الأصل: ريه، هـ: ردئه.
(٩) من هـ.
(١٠) ساقطة في هـ.
(١١) من هـ.
(١٢) مطموس في هـ.
(١٣) ساقط في هـ.
(١٤) هـ: افسد.
(١٥) ساقطة في هـ.
(١٦) ساقطة في هـ.
(١٧) كذا، ولعلّ المقصود: الحمّيات.

وأما[1] **المبرَّد بالثلج**، والذي[2] له من ذاته مثلُ هذا البرد، فإنه يفزع أنْ يُشرَب على الرِّيق، ويُبرد الكَبِد جداً[3]، ولا ينبغي أنْ يشربه على الرِّيق إلّا المَحْرورين[4]، [فإنهم ينتفعون به منفعةً عظيمةً][5]. وأمّا[6] على الطَّعام فإنه يقوّي المَعِدة، ويُنهض الشهوة، [ويجزي قليله.

وأمّا **البارد الشديد البرد** الذي لا يبلغ من برده أنْ يستلذ، فإنه ينفخ البَطْن، ولا يبلغ من كَسْر العطش مبلغاً، ويُسْقط الشهوة، ويُرْخي الجسد. وفي الجُمْلة ليس بالصّالح][7].

وأما **الماء**[8] **المَطْبوخ** الذي يُطبخ، [فنافعٌ على الرِّيق جدّاً][9]. وأمّا[10] الماء[11] الفاتر، فإنه يُغثي، ولا يَصْلُح إلّا للعلاج.

وأمّا **الحارّ**، إذا تجرّع منه على الرِّيق، غسل المَعِدة من فُضول[12] الغذاء المُتقَدِّم، وربّما أطلق البَطْن، [غير أنّ السَّرَف في اسْتِعماله يُخلق المَعِدة ويُزهمها][13].

---

(١) هـ: فاما.
(٢) هـ: والثلج فالذي.
(٣) هـ: جيدا.
(٤) هـ: المحروين.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) هـ: فاما.
(٧) ساقط في هـ.
(٨) من هـ.
(٩) من هـ.
(١٠) الأصل: فاما.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) هـ: فضل.
(١٣) ساقط في هـ.

# الباب الثاني عشر والمئة

# ذكر الانتفاع بشُرْب الفُقَّاع

**الفُقّاع**[1] **من دَقيق الشعير**

[اعْلَم أنّ الفُقّاع][2] المُتَّخَذ من دَقيق الشعير يضرّ العَصَبَ[3]، ويُصدّع، وينفخ، ويُدرّ البول، ويُطفئ ثائرة[4] الـحُمّى، ويُسكِّن الصَّفْراء، ويذهب بلَهيب[5] المَعِدة.

وأمّا **المُتَّخَذ**[6] **من دَقيق**[7] **الخبز الحُوّارَى** المُلْقى فيه[8] النَّعْنَع والكَرَفْس والطَّرْخون [١٤٦أ] والسَّذاب، صالح. [وهو أصْلح][9] من المُتَّخَذ بدَقيق الشعير وألْيَق[10] منه في الغذاء، وليس بجيّدٍ للمَحْرورين [ولا للمَحْمومين في الحالات كلِّها][11].

---

(١) هـ: للفقاع.
(٢) من هـ.
(٣) هـ: بالعصب.
(٤) هـ: نارية.
(٥) الأصل: بلهب.
(٦) الأصل: المتخذه.
(٧) من هـ.
(٨) بعدها في هـ: و.
(٩) هـ: انفع.
(١٠) هـ: الومه.
(١١) ساقط في هـ.

# الباب الثالث عشر والمئة
# عَمَلُ الفُقّاع المُختار السّاذج وبالأبْزار[1]

## صِفَة أعْمال الفُقّاع مما وَضَعها[2] عبدالله الشَّرابيّ في خزانة المُعْتَضِد

يُؤخذ الشعير الجيّد الأبيض العَتيق[3]، ولْيكن حديثاً مما له شهران وثلاثه، منذ وقت[4] أُخرج، فإنّ ذلك أجْود. فيُغسل حتّى يذهبَ قشرُهُ وترابُهُ وحجارتُهُ[5]، ويُنقع في الماء يوماً ولَيْلَةً، [بعدَ أنْ يُنقّى][6]. فإذا كان في اليوم الثاني، أُخرج من الماء، وجُعل على بارِيَةٍ[7] نظيفةٍ[8] في الفَيء، ويُرشّ عليه الماء كلّما جفّ، حتّى ينبتَ ويشتبك بعضُه ببعض مثل الـحُلْبة[9]. فإذا انتهى إلى هذه الحال، قُطع عنه الماء وتُرك حتّى يجفّ، ثم طُحن وتُرك فيه[10] قشورُهُ، واسْتُعمل من هذا المَطْحون ما يحتاج إليه[11] عند عَمَل الفُقّاع. وهذا المَطْحون هو دَقيق الشعير الذي يُعمل منه الفُقّاع. واتّخاذه في أيّام قوّة البرد أمْكن وأجْود وأسْرع لنباته، إن شاء الله.

## صِفَة الفُقّاع المُتَّخَذ من الخبز[12] السَّميذ

يُؤخذ من دَقيق الشعير لكلِّ خمسين كوزاً من كيزان الفُقّاع الصِّغار ثلاثة أرْطال، ويُجعل في إناءٍ ويُغلى له الماء على مِقْدار ما يحتاج إليه [خمسين كوزاً][13]، ويُصبّ عليه، ويُمْرس حتّى تبقى[14] قشورُ الشعير، ويُترك حتّى يبرد. فإذا برد،

---

(١) هـ: الابازير.
(٢) هـ: عمله.
(٣) يقصد الجيد الفاخر. لسان العرب، ج١٠، ص٢٣٦ (عتق).
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) هـ: حجاره.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) حصير مصنوع من القصب المفلوق، ما تزال تستعمل في بعض مناطق العراق.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) هـ: كالحلبه.
(١٠) هـ: في.
(١١) من هـ.
(١٢) هـ: بالخبز.
(١٣) ساقط في هـ.
(١٤) هـ: تتبقى.

صُفّي منه ما يحتاج إليه [للخمسين كوزاً] [1] وطُرح فيه مِلْح أندراني حتّى يعتدلَ طعمُهُ، ولا يكون مالحاً زُعافاً، ولا فطراً. ومعرفتُهُ بأنْ يذوقه [العاملُ له][2]. ثم[3] [١٤٦ب] يُترك حتّى يصفو، ويصيرَ كالماء الصّافي. ثم يُؤخذ [رَغيف سَميذ لكلِّ عشرين كوزاً، حتّى يكون للخمسين كوزاً رغيفَيْن ونِصْف][4]، فتُقشر وتُجعل في قَدَح ويُصبُّ عليه من ماء الشعير الذي قد[5] صُفّي، ويُمْرس في جَوْف مُنْخُل، ويُصبُّ عليه من ذلك أبداً إلى أنْ لا يبقى من الخبز شيء في المُنْخُل، ويُجعل المُنْخُل على الماء الأوّل الذي قد صُفيّ حتّى يُمْرس في المُنْخُل من الخبز، ويُطرح فيه لكلِّ عشرين كوزاً أوقيّة ونِصْف سكّر سليماني[6]، ووزن دانق سُكّ[7] أو[8] مِسْك، [حتّى يكون لخمسين كوزاً ثلاث أواقي ورُبْع سكر، ووزن دانقين ونِصْف سُكّ][9]. ثم يُصيَّر[10] في كيزان طَرِيّة قد عُمل فيها الفُقّاع حتّى طاب[11]، [ويجب أنْ تُبدَّلَ الكيزانُ كلَّ عشرة أيّام، ويُترك ما يُعمل فيها من اللَّيل إلى الغَداة][12]، ويُجدّد له فُقّاع آخر[13]. [يُعمل هذا كلَّ عشرة أيّام إلى أنْ يغلي فيها، ويتلمّس حَوْل][14] الإناء من داخل. [ولا تُغسل الكيزان إلّا من خارج. وإذا صُيّر الفُقّاع في الكيزان][15]، صُيّر[16] فيه[17] السَّذاب،

(١) ساقط في هـ.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) هـ: و.
(٤) هـ: لكل عشرين كوزا رغيف سميذ.
(٥) من هـ.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) ضربٌ من الطِّيب يُركَّب من مسك ورامَك. ابن منظور، لسان العرب، ج١٠، ص٤٤٢ (سكك).
(٨) من هـ.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) هـ: يجعل.
(١١) هـ: تطيب.
(١٢) الأصل: فإن الحُبَّ والإناء والكيزان الذي يُعمل فيه الفُقّاع يحتاج أن يعمل فيه عشرة أيام، ويُبدد ما يعمل فيها من الغَداة إلى اللَّيل أو من اللَّيل إلى الغَداة، ثم يُصبّ. آثرنا ما في هـ لأنه أكثر وضوحاً.
(١٣) هـ: أخرى.
(١٤) ساقط في هـ.
(١٥) ساقط في هـ.
(١٦) هـ: ويصير.
(١٧) مطموسة في هـ.

والطَّرْخون، والنَّعْنَع، وتُرك[1] [من صلاة الغَداة إلى المَغيب، وإلى صلاة الغَداة في مَوْضعٍ دفيء إنْ كان شتاء، أو في مَوْضعٍ بارد إنْ كان صيفاً][2]، إن شاء الله[3].

## صِفَة فُقّاع الأرُزّ[4]

يُعمل في جميع أصْنافه، كما عُمل في باب الخبز، ويُعمل مكان الخبز أرُزّ، وهو أنْ تأخذ لكلِّ عشرين كوزاً ماء، واحد أرُزّ جعفريّ، يُغسل غَسْلاً نظيفاً، ثم يُطحن طَحْناً ناعماً، ثم يُضرب في ماء الشعير الذي قد صُفّي. ويُزاد، فما يُلقى فيه من [١٤٧أ] السُّكَّر على الأوقيّة والنِّصْف التي حدّدناها في باب الخبز، لكلِّ عشرين كوزاً نِصْف أوقيّة من سُكَّر سليماني، وتعمل فيه السُّك وجميع حوائجه، بما رَسَمْناه في باب العمل بالخبز السَّميذ، إن شاء الله.

## صِفَة الفُقّاع المُتَّخَذ باللَّوْز[5]

يُعمل مكان الأزر لكلِّ عشرين لَوْز مُقَشر من قشرته، ويُطْحن كما يُطحن الأرُزّ في ماء الشعير المُصفّى، كما يُعمل في جميع أصْنافه وحوائجه كما وَصَفْناه في باب الخبز السَّميذ، إن شاء الله.

## صِفَة الفُقّاع القُرَشي المُتَّخَذ بالأبزار[6]

يُعمل في ذلك وفي الدَّقيق والشعير كما وَصَفْنا في باب الخبز إلى موضع قَوْلنا: حتّى تصفو ويصيرَ كالماء الصافي، ويُؤخذ لخمسين كوزاً، أوقيّة فلفل، ووزن دِرْهَمَيْن دارْصيني، ووزن دِرْهمَيْن سُنْبُل وقَرَنْفُل، وجَوْزتين بَوّا، ووزن دانقَيْن بسباسة، ومثله قاقلّة، ووزن دانقين كَبابة، ومثله دارْفُلْفُل، يُسحق ذلك كلُّه حتى

---

(١) هـ: ويترك.
(٢) هـ: في الشتا في موضع دفي وفي الصيف في موضع بارد.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٥) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٦) هذه المادة ساقطة في هـ.

يصيرَ مثل المُخّ ناعماً، ويُصيَّر ذلك كلُّه في ماءِ دَقيق الشعير الذي قد صُفّيَ، ويُضرب باليد، ويُترك حتى يصفو. ويُطرح فيه وزن دانقَيْن سُكّ [أو] [1]مِسْك، وثلث رِطْل سكَّر سليماني لكلِّ خمسين كوزاً، ويُجعل فيه سَذاب وطَرْخون ونَعْنَع.

## فُقّاع العَسَل[2]

تأخذ عَسَلاً جيّداً فتصبّ على الواحد أرْبَعةً من ماء، ومن العَسَل ما يحْمل أكثر من أرْبَعة. ثم خذ فلفلاً، ودارْفُلْفُل، وقَرَنْفُل، وزَنْجَبيل، ودارْصيني، [١٤٧ب] وقرفة، وسُنْبُل، وشيء من قاقلّة، من كلِّ واحدٍ جزء، فتدقّه دقّاً ناعماً. ثم خذ كفّاً من دَقيق جاوَرْس[3] فاخْلطه مع الأفْواه. ثم خذ كيزان للفُقّاع، فاجعلْ لكلِّ كوز منها رأسين من جلود[4]، ثم املأ هذه الكيزان من هذا العَسَل المَضْروب بماءٍ حارّ، ثم اجعلْ في كلِّ كوزٍ من هذه الأفْواه قَدْرَ ما يحْمل ظُفْرك واطْرحه في الكوز، واجعلْ في كلِّ كوزٍ طاقات سَذاب وشّد رأسه نعمّا، ثم اجعله في حُفْرة، واطرحْ تحته لِبْد، واجعل الكيزان بعضَها فوق بعض، ثم تغطّي فَوْقَه بلِبْدٍ. تدعه يومَيْن، ثم تشرب منه في اليوم الثالث، إن شاء الله.

## فُقّاع[5] آخر بعَسَل

تأخذ عَسَلاً فتمزجه بالماء، وتلقي فيه[6] دارْصيني وسُنْبُل وقَرَنْفُل وفلفل، وتجعل فيه نِصْف قسط من ماء الشعير، واجعله في الكيزان [التي][7] [تصيّر فيها][8] [طاقات سَذاب. وكبَّها][9] على رؤوسها ودَعْها ليلةً، إن شاء الله[10].

---

(١) إضافة مقتضاة.
(٢) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٣) هو الدُّخْن.
(٤) كذا مجوّدة، ولم نهتدِ لها.
(٥) من هـ.
(٦) هـ: عليه.
(٧) إضافة يقتضيها السياق.
(٨) من هـ.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) ساقطة في هـ. كما سقط ما بعدها إلى نهاية هذا الباب.

## صِفَة فُقّاع آخر

خذ ماءً واغْلِهِ على النّار حَسَناً وامزجه بالعَسَل. ولْيكن خمسة أجزاء ماء، وواحد عَسَل، ثم اضربه بيدك حسناً والماء حارّ، وليكن فيه قليل دُردِيّ[1] نبيذ وذَرْهُ يوماً. فإذا قَرَص[2]، فصّب عليه من الفُقّاع مثله ماء الشعير، وألْقِ عليه قرفة وسُنْبُل وقَرَنْفُل وزَعْفَران وشيء من سَذاب وذَرْهُ ليلةً في قَوارير، فإنّه يصفو، ولا يبقى فيه شيءٌ من الكَدَر.

أنشدني أبو الحسن[3] الكاتب لعبد الله بن المعتز في الفُقّاع[4]:

[١٤٨أ] ومُتَّخَذ من لُبّ بُرٍّ مُسَلْسَلِ ... كَلَونِ لُجَينٍ في رَوائح مَنْدَلِ
له أرَجٌ تصبو النّفوسُ لريحِهِ ... وطعمٌ لذيذ مثل رشف مقبلِ
إذا صُبّ من أجرامه في زجاجةٍ ... تَوَهّمَهُ ذو اللُّبِّ دِيفَ بصَنْدلِ
وأخلاطُهُ مِسْكٌ وسُكٌّ وعَنْبَرٌ ... مَدوفةٌ فيه بماءِ قَرَنْفُلِ
به يغتذي المَحْرورُ قبل غذائه ... ويقمع للصَّفراء قَمْعَ الطريفلِ[5]
ويصلح للمَخمور بالثلج بكرةً ... على الرِّيق أو بعد الطَّعام المُعَجَّلِ
تخالُ إذا ما صُبّ في الكأس كوزُهُ ... كماءٍ سماءٍ في الزُّجاج مُنَزَّلِ
عليه شباكُ اللؤلؤ الرَّطْب نُسّجتْ ... فجاءت كنَظْم الدُّرِّ لم يتفصَّلِ

(١) هو ما رَسَب من العصارات، لا ما ترشّح منها، إذ المترشّح صافي الشيء، والدرديّ كَدَرُهُ. ابن البيطار، الجامع، ج٢، ص٣٧٠؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٣٦٣.

(٢) أي صار حامضاً يَحْذي اللسان. لسان العرب، ج٧، ص٧٠ (قرص).

(٣) سيرد في ص٥١١: أبو الحسين، وليس لدينا ما نرجّح به إحدى القراءتين.

(٤) لم نجده في طبعات ديوان ابن المعتز، ولا فيما اطّلعنا عليه من مصادر.

(٥) في النسختين: الطرنفل. والطريفل: دواء من أخلاط معجونة.

وأنشدني أيضاً لنفسه في الفُقّاع :

إذا أصبحَ المخمورُ في الصَّيفِ لم يكن ... دواء لما لا قاه من أَلَمِ الخَمْرِ
سوى شُرْب فُقّاعٍ على الرِّيق إنه ... يزيلُ الذي في الرأس منه وفي الصَّدْرِ
فشربُكُ للفُقّاع أنْفَعُ عندنا ... من الشرب للجلاّب إنْ كنتَ ذا حِجْرِ
يفشّ خُمارَ الرّأسِ ساعةَ شُرْبِهِ ... ويطفي لهيبَ القلب في ساعةِ السُّكْرِ
من الداذيّ المَدْقوق في الثلج خُمْسُهُ ... زُمُرّدة خضراء من ناصعِ الخضرِ
وأخلاطُهُ ماءُ الشعير وسُنْبُلٌ ... ومِسْكٌ وسُكٌ شيب بالعَنْبَرِ الشِّحْري
وزهرُ شرابٍ أخضر فكأنه ... عقودٌ من الياقوتِ في ساحةِ النَّحْرِ
عليه خيامٌ من جماهر ذروه ... على رأسه مثل الظلام على الفجرِ
كأن كسورَ الثلج من فوق جسمِهِ ... فتاتٌ من الكافور ذُرَّ على الدُّرِّ
إذا فتحوه فاحَ منه بُخارُهُ ... كمثل بُخارِ النَّدِّ فارَ على الجَمْرِ
[١٤٨ب] له ريحُ كافورٍ ومِسْكٍ وعَنْبَرٍ ... يفوحُ كما فاحت مُقدِّمةُ العِطْرِ
إذا فار من كَرّارِهِ فكأنه ... من اللؤلؤ المَنْسوج من فوقه يجري
وإنْ صُبَّ في رِطْلٍ ترى فوقَ وَجْهِهِ ... شباكَ لُجَيْنٍ من نَظيمٍ ومن نثرِ
يُسَكِّنُ سَوْراتِ الخُمارِ شرابُهُ ... ويقمعُ للصفراء في البرد والحرِّ

# الباب الرابع عشر والمئة
# في طَبْع الأنبذة والأشربة المُتَّخَذة

## الشراب

[اعْلم أنّ الشراب][1] كثيرُ الاختلاف والتغيير والافتنان[2] على قَدْرِ جَواهرِهِ.

## صِفَة عَمَل الشراب المعسَّل السّاذَج[3]

يُؤخذ من عَسَل النَّحْل الجيّد عشرة أرْطال، ومن الماء النَّهْريّ الذي يُخالطه المدُّ عشرون رِطْلاً، ويُضرب به[4] العَسَل، ويُغلى حتّى يذهبَ ثلثُه ويبقى ثلثاه، ثم يُلْقى فيه من الزَّعْفَران أوقيّة ونِصْف[5]، ويُجعل في إناء قَرّابات[6]، ويُترك في الشَّمْس أرْبَعين يوماً، ثم يُرفع. فإذا احتيج إليه، وُجد كالشيرازي[7]، لا يخالفه في لَوْنٍ ولا طعم.

---

(١) ساقط في هـ.

(٢) ساقطة في هـ، وقد جاءت في الأصل بدون نقط؛ فتحتمل قراءتها وجهين: الافتنان، والافتتان، وكلاهما يعني التغيير؛ فيؤدي المعنى. انظر: ابن منظور، لسان العرب، ج١٣، ص٣١٧ (فتن)، ص٣٢٨ (فنن).

(٣) هذا العنوان في هـ: عمل شراب العسل.

(٤) بعدها في الأصل: من.

(٥) الأصل: نصفا.

(٦) القَرّابة: إناء من الزجاج الشفاف ضيق العنق تُحفظ فيه السوائل. قال المقريزي عن بعض الاحتفالات: "ففُرّق ما جرت به العادة من الجامات القاهرية، .... وقَرّابات الجلاّب.....". اتعاظ الحنفا، ج٣، ص١٠٥، وانظر كذلك: المواعظ والاعتبار، ج٢، ص٣٣٠. وما يزال يستخدم في العراق لحفظ ماء الورد بالاسم نفسه.

(٧) في الأصل بدون نقط، وهـ: كالسبراوي. ولم نهتدِ له.

## صِفَة شرابٍ طيّب من صِفَة أبي يزيد المديني[1]

تأخذ عشرين رِطْلاً عَسَل، وستّين رِطْلاً مـاء، وتأخـذ جَـوْز بَـوّا وقَرَنْفُـل وقاقلّة وزُرُنْباد[2] ودَرَوْنَج[3]، من كلِّ واحدٍ ستّة مثاقيل، ومـن الزَّنْجَبيـل ثلاثـين مثقالاً، يُدقّ ذلك كلُّه ويُنخل، ثـم يُـصيَّر في صُرّةٍ رقيقـةٍ، ولا يُـشدُّ رباطُهـا، ثـم اجْعلها في القِدرْ والماء والعَسَل، وليكن العَسَل مَنْزوع الرَّغْوة. ثـم اطْبخهـا بنـارٍ لَيِّنة حتّى يذهبَ الماءُ، ويبقى العَسَل. ثم أنزل القِدْر. وتخلط معـه مثقـال [١٤٩أ] من زَعْفَران، ومثقال من مِسْك تسحق كلَّ واحدٍ على حِدة، ثم ترفعـه في قـارورة وتشرب منه، فإنه نافعٌ بإذن الله من بَرْد الكِلْيَتَـيْن، ومـن وَجـع الخـاصِرة، وبـرد المَعِدة، ويشهّي الطَّعام، وينقّي المَعِدة .

## عَمَل النبيذ الزَّبيبي المُعالج[4]

يُؤخذ من الزَّبيب كَيْل، ومن الماء عشرون، ويُنقع فيه[5] ليلـةً، فـإذا أصـبحَ، حَمَله على النّار وأغلاه حتّى يذهب ثلثه[6]، [ثم يحرّره ويصفّيه ويُـصيِّره في القِـدْر،

---

(١) هذه المادة ساقطة في هـ.

(٢) هو عرق الكافور، ويُسمى كافور الكعك وعرق الطيب. وهو عطري حاد، وله ورق تقارب ورق الرمان، وزهر أصفر يخلّف بزراً كبزر الورد. ابن البيطار، الجامع، ج٢، ص٤٦١؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٤١٦.

(٣) ورد: ررنونج (الخامس غير منقوط). ولعلّ الأصح ما أثبتناه. وكثيراً ما يذكره ابن سينا في القانون لصيقاً بالزرنباد. وقد عرّفه ابن البيطار، الجامع، ج٢، ص٣٦٩؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٣٦٤؛ محقق كتاب المنصوري للرازي، ص٦٠٢، فقالوا: جذر نبات يُعرف بالعُقَيْربة لأنه يشبه العقرب. ورقُه لاصق على الأرض، يخرج من وسطها قضيب أجوف يبلغ طوله ذراعين يتفرع إلى ثلاثة فروع، ينتهي كلٌّ منها بباقة من الأزهار الصفراء. ومما يزيدنا ثقةً بترجيحنا أن خصائصه وعمله شبيهةٌ بخصائص وعمل الزرنباد.

(٤) هذا العنوان في هـ: صفة شراب زَبيبي معالج.

(٥) هـ: في .

(٦) هـ: نصفه.

ويصبّ فيه من العَسَل عشرة أرْطال ويغليه حتّى يذهبَ سُدُسُه، ويبقى النِّصْف][1]. وإنْ أحببتَ أن تجعلَ فيه أفاويه، فافعلْ، فإنه يجيء غاية [من الغايات][2]، إن شاء الله[3].

## عَمَل النبيذ المصريّ

يُؤخذ جزء عَسَل بشمعِهِ ورَغْوته، فيُجعل في قِدْر، ويُصبّ عليه خمسة أجزاء ماء، ويُغلى حتّى يذهبَ منه الرُّبْع، ثم يُترك حتّى يبرد ويُجعل في دِنان أو كيزان. ويُجعل على رأسه وَرَق الكَرْم، ويُثقب في رأسِهِ ثقب ليخرجَ الغَلَيان منه. فإذا هدأ غَلَيانُهُ، طُيِّن وتُرِك في الشمس [أرْبَعينَ يوماً ثم نُحّي من الشمس][4]، وجُعل في قَوارير، وجُعل [5]على رؤوسها جلود، وتُترك أرْبَعَةَ أشهر في الظِّلّ، وتُستعمل بعدَ ذلك، إن شاء الله[6].

## صِفَة عَمل الزَّبيب شَمْسيّ على رأي أهلِ مِصْر[7]

يُؤخذ لكلِّ عشرة أرْطال بالمصريّ سبعة وعشرين رِطْلاً ماءً حلواً، يؤخّر من الماء المذكور سبعة أرْطال، ويُنقع الزَّبيب في العشرين رِطْل الماء في مطر[8] مزفّت

---

(١) ساقط في هـ.

(٢) من هـ.

(٣) ساقطة في هـ.

(٤) ساقط في هـ.

(٥) ساقطة في هـ.

(٦) ساقطة في هـ.

(٧) هذه المادة من هامش نسخة الأصل، ورقة (١٤٩ ب) وبخط ناسخ آخر، وساقطة في هـ. وربما كتبها مصريٌّ متأخر وقعت هذه النسخة بين يديه، وسيشعر القارئ بذلك بسهولة. ومن كلمة (ماجور) التي سترد بعد قليل، نعرف أنه متأخر على زمن تأليف الكتاب. فهذه الكلمة لا ترد إلا في مصادر مصرية ومن القرن السابع وما بعده، كما في قول أبي بكر بن مسعود بن عصرون الزرعي (المولود ٦١٢هـ): "الشرب في الماجور...." عقد الجمان للعيني، ج٤، ص٤٤٣؛ وقول يحيى بن عبد العظيم الجزار (ت٦٧٩هـ): "تموت في الماجور...." .الصفدي، الوافي، ج٢٨، ص٢٠١؛ ابن شاكر، فوات الوفيات؛ ج٥، ص٢٧٧. ويُلاحظ أن معظم العناصر المذكورة في هذه الصفة والتي تليها، ترد لأول مرّة في الكتاب، وقد عجزنا عن إيجاد تعريف لمعظمها.

(٨) كذا.

أو غيره. يقعد منقوع ستة سبعة[1] أيّام، ويُمْرس في كلِّ يومٍ مـرّتَيْن ثلاثـة مَـرْس جيّد قويّ، ثم يفرغه في ماجورٍ[2] كبير ويدوسه برجلَيْه، ثم يعصره ويغسل الثُّفْـل بالسبعة أرْطال الماء المعزول المتأخرة من تتمّة الوَزْن، غسيل مَليح، إلى أنْ لا يبقى في الثُّفْل شيئاً، ويصفّيه. ويُضاف إليه يفلش شمر عريض، وبلاب فلـوش مـرتين أخضر، وبثمن دِرْهم ورق رَنْد[3]. وأوقيّة زر وَرْد[4]، ويُحلّى بثلاثة أرْطـال فطـارة عال، و يوعى في الجِـرار ويُحـطّ في الـشمس أسـبوعَيْن. وإنْ أضـاف إليـه دُرْدِيّ الخمير كان أصْلح.

## صِفَة عَمَل الخَمْر من الزَّبيب[5]

يُؤخذ لكلِّ عشرة أرْطال زَبيب اثني[6] وعشرين رِطْل ماءً حُلْواً، ويُفعل به كـما ذكرنا في صِفَة عَمَل الشَّمْسيّ. يُسوّى بحَوائجه المذكورة ما خلا الفطارة، فإنه يُعمـل عِوَضها لكلِّ جَرّةٍ ثلاث أواق عَسَل نحل بالمِصْرَب[7]، ويُحطّ في الشَّمْس كما ذكرنا .

---

(١) وردت: ستة سبع.

(٢) المـاجور: إنـاء كـبير يُـستخدم للغَـسْل أو العَجْـن كالإجّانة. مازال يُعرف في صعيد مصر بهـذا الاسـم. ومن أمثالهم: اكفي عَلْ خبر ماجور، أي غطِّيه – لـئلاّ يُعرف.

(٣) هو الغار، وقيل: الآس البَـرّيّ. ابـن البيطـار، الجـامع، ج٢، ص٤٤٤، ج٣ ص١٩٨؛ الأنطـاكي، تـذكرة أولـي الألباب، ج١، ص٤٠٢.

(٤) ورق الورد الجوري الأحمر. تعليقات محقق طبيب مَن لا طبيب له للرازي، ص١٥١.

(٥) هـذه المـادة مـن هـامش نـسخة الأصل، ورقة (١٤٩أ) وبخط ناسـخ آخر، وساقطة في هـ.

(٦) كذا.

(٧) وردت: بالمـضرب، والأصـح مـا أثبتناه. وهو إناء كبير. انظـر: لـسان العرب، ج١، ص٥٢٢ (صرب).

## الباب الخامس عشر والمئة[1]

# في دَفْع ضَرَر الشراب للجسم ذي الاضطراب

اعْلم أنّ أوْلى ما اسْتعمله أصْحابُ البَلْغم من الأنبـذة والأشربـة، هـو نَبيـذُ العَسَل والزَّبيب المَعْمول في الشمس، فَلَـهُ في دَفْـع ضَرَر الـبَلْغم والرُّطوبـة فعـلٌ عَجيب. ويجبُ أنْ يُكثر منه صاحبُ هذه الأخلاط. فأمّا النبيذ التَّمْري فإنّـه نـافعٌ لأصْحاب الرُّطوبة، مُسَكّن فَوْرَتَها، غيرَ أنّه لا يجبُ الإكثـار منـه، ولا يُـشرب إلّا مَمْزوجاً، وهو ضارٌ لمن به دَم. فأمّا شراب العَسَل بغير زَبيب، فإنّه نافعٌ لأصْـحاب الرُّطوبة المُفْرِطة، والفالج. ويَنبغي أنْ يستعمله مـن الرِّجـال مـنَ طَعَـنَ في الـسِّنّ وكبر جداً، فإنّه بالغٌ في منفعتـه. ويَتَوَقّـهُ الـشابّ الحـديث الـسِّنّ خاصـةً، ومَـنْ بِمِزاجِهِ حمّى. فإنْ تَناول منه شيئاً، فلْـيكن مَمْزوجـاً نِـصْفيْن. فأمّـا شراب العِنَـب الغير مَطْبوخ، فإنّه يُرَطِّب المـزاج، ويُـصْلحه، ويُقـوّي الهَـضْم، خاصـةً إذا شُرب مَمْزوجاً، فإنّه يوصل الماء إلى حيث لا يصل إلّا به.

---

(١) هذا الباب، والذي يليه، وإلى نهاية الباب العشرين والمئة، من هـ فقط.

# الباب السّادس عشر والمئة

# في عَمَل الشراب غير المُسْكِر وطَبْع السّاذج [و][١] المُبَزَّر

### عَمَل شرابٍ طيّب غير مُسْكر مُطيَّب[٢]

يُؤخذ سُكّر طَبَرْزَد نقيّ، خمسة أمْنان[٣]، فتُجْعل في طَنْجير، ويُجعل عليها خمسة أمْنان[٤] عَصير العِنَب، ويُغلى معهما وزن مئة دِرْهم خشخاش، ورِطْل لَبَن حَليب. فإذا غَلى، طُرِح فيه خمسةُ أمْنان[٥] ماء، وزيد عليها. ثم أُنزل ورُشَّ عليه ماوَرْد، وجُعل في دَساتيج[٦]، واسْتُعمل.

### صِفَة شراب آخر من سُكَّر غير مُسْكر

يُؤخذ من أجاجين[٧] السُّكَّر النقيّ، فيُذوَّب في الماء، ثم يُجعل عليها مثل نِصْفها ماء، ويُجعل على الجميع شيءٌ من عُصارة تُفّاح فوقاني فِجّ، ويُغلى حتّى يذهب الثلث ويبقى ثُلثَيْه، ثم يُجعل فيه شيء من زَنْجَبيل، ويُجعل في قَوارير، ويُسْتعمل، إن شاء الله.

### صِفَة شراب آخر يُستعمل في الشتاء

يُؤخذ عَسَل نَحْل، عشرة أرْطال، ومثله ماء، ومثلَيْهما عصير عِنَب أبيض، فيُغلى الجميعُ. ثم يُجعل فيه شيءٌ من سُنْبُل وقَرَنْفُل. فإذا فرغ من الغَلْي، جُعل في جَرَّة خضراء، واسْتُعمل. نافع.

---

(١) أضفناها ليستقيم المعنى.
(٢) وردت: طيب.
(٣) وردت: امنا.
(٤) وردت: امنا.
(٥) وردت: امنا.
(٦) الدَّسْتَجة: الإناء الكبير من الزجاج، الرصافي، الآلة والأداة، ص٩٨.
(٧) وردت: اجانين، ولعل الأصح ما أثبتناه، وهو جمع إجّانة، وقد عُرفت سابقاً.

## الباب السّابع عشر والمئة
## في عَمَل الأشربة من الألْبان، من الإبل والبقر والضّأن

### عَمَلُ شرابٍ من لَبَن الإبل، قارِص[1]

يُؤخذ حَليب الإبل، فيُجعل في سِقى[2]، ويُجعل معه شيء من زَبيب أسود، ويُبَيَّت ليلةً. فإذا أصبح، جُعل عليه وزن عشرة دراهم فلفل، ووزن دِرْهم خُولِنْجان، وعُلِّق في مَوْضعٍ بارد. فإذا احْتيج إليه، شُرِب فوُجِد قارصاً[3] يحذو اللِّسان. نافع، إن شاء الله .

### شرابٌ آخر

يُؤخذ من حَليب الضأن عشرة أرْطال، فتُجعل فيها رِطْلَيْن سُكَّر بغير نار، وتضيف إليه وزن عشرين دِرْهماً ما وَرْد، وتدقّ فيه وزن خمسة دَراهم مُصْطَكى، ووزن دِرْهم زَعْفَران. ويُغلى غَلْيةً خفيفةً، ويُبرَّد، ويُشرب بالسَّويق .نافعٌ لذيذ.

### صِفَة شرابٍ من ألْبان البقر

يُؤخذ من حَليب البقر عشرون رِطْلاً، وتُجعل في إناء، ويُجعل معه عشرة أرْطال عَسَل نَحْل مُصفًّى مَنْزوع الرَّغْوة، ويُجعل في طَنْجير، ويُغلى فيه وزن خمسة دراهم سُنْبُل، ووزن ثلاث حَبّات مِسْك، وخمسة دَراهم مُصْطَكى. فإذا غَلى غَلَياناً جيّداً، أنْزَلْتَهُ، وذَرَرْتَ فيه ثلاثة دراهم زَعْفَران، وتَرَكْتَهُ حتّى يبرد، واسْتعملته. فإنه غاية .

(١) وردت: فارض، والتصحيح من: الغريب المصنّف لأبي عبيد، ج١، ص٢٤٤؛ المخصّص لابن سيده، ج١، ص٤٥٧؛ السيوطي، زبدة اللبن، ص٥٦، وهو من أسماء اللبن الحامض الذي يقرص اللسان.

(٢) السِّقاء: قربة من الجلد للماء واللَّبَن. لسان العرب، ج١٤، ص٣٩٢ (سقي).

(٣) وردت: فارضا.

# الباب الثامن عشر[1] والمئة
# في عَمَل الأشربة المُطْفِئة للحرارة المُلْهبة

## عَمَل شرابٍ مُطْفِئ نافع

يُؤخذ من السُّكَّر النقيّ عشرون رِطْلاً ، فيُجعل في طَنْجير، ويُضاف إليه وزن مئة دِرْهم من ماء الجمّار، ورِطْلَيْن خشخاش، ويُغْلى. فإذا غَلى بعضَ الغَلَيان، طُرِح عليه خمسة أرْطال من عَصير العِنَب، ورِطْلَيْن عصير توت، ووزن نِصْف دِرْهم كافور. فإذا أغْلَيْتَه، أنْزَلْتَه ، وجَعَلْتَه في قَوارير، واسْتعملته. نافع مُجرَّب.

## صِفَة شراب آخر

تُؤخذ خمسة أرْطال سُكَّر أبيض[2]، ووزن مئة دِرْهم ماء البزور، ووزن دانقَيْن كافور. فيُحلُّ السُّكَّر، ويُطرح ذلك عليه، ويُضاف إليه رِطْل عنّاب، يُغلى فيه صَحيحاً. فإذا غَلى، أخرجتَ العنّاب منه، وجعلتَ عليه مثلَ السُّكَّر عصير توت نَبَطيّ، واسْتعمله .

## صِفَة شراب آخر

تُؤخذ خمسة أرْطال سُكَّر نقيّ، فيُحلُّ بخمسة أرْطال ماء قَرْع، ويُطبخ. فإذا غَلى طُرح عليه وزن مئة دِرْهم بِزْرَة بَقْلَةٍ مَصْرورة في خِرْقة، فإذا فَرَغَ من الغَلْي، جَعَلْتَه في ظَرْف[3]، واسْتعملته مع مثله ماء، فإنّه نافعٌ مُجَرَّب .

---

(١) ورد – خطأ – الثامن وعشرون.
(٢) وردت: بياض.
(٣) ظَرْف الشيئ: وعاؤه. والظَّرف: وعاء كل شيء، حتى أن الإبريق ظرفٌ لما فيه. انظر: مبادئ اللغة للإسكافي، ص١١٧؛ لسان العرب، ج٩، ص٢٢٩ (ظرف).

# الباب التّاسع عشر والمئة
# في عَمَل الشراب من الدّاذي[١] وعَصير الأعْناب

## صِفَة نبيذ التَّمْر والدّاذي

يُؤخذ من التَّمْر الحَديث الجيّد غير عتيق مئة رِطْل، فيُجعل في قِدْرٍ كبيرة[٢]، ويُغمر[٣] بالماء، ويُنضج بالطَّبْخ إلى أنْ يذهبَ الثلث. ثم يُترك فيُصفّى ويُعصر بحَريرة، ويُجعل في حِباب[٤]، ولْتكنْ مُزَفَّتة. وتُتَّخذ له عصا في رأسها فَلْكة[٥]، ثم يُداوَم الضَّرْبُ به إلى أنْ تمضي عليه ثلاثة أيّام. ثم يُجعل فيه خمسة أرْطال داذي جيّد أحمر شماريخ، وخمسة أرْطال عَسَل، ويُطيَّن رأسُهُ. ثم لا يُستعمل حتّى تمضي عليه ثلاثة أشهر، فإنّه يكونُ غايةً من الغايات.

## صِفَة نبيذ من دِبْسٍ وداذي

يُؤخذ من الدِّبْس خمسون رِطْلاً، فيُصبُّ عليه مثلها ماء، ويُجعل في الشمس عشرين يوماً. ثم يُؤخذ خمسة أرْطال داذي، فيُجعل مع مثلها عَسَل في طَنْجير، ويُصبُّ عليهما عشرة أرْطال ماء. فإذا غلى، صُبَّ على ذلك الدِّبْس، وضُرب ثلاثة أيّام، وطُيِّن. فإذا مضى عليه شهران، فُتح، فإنّه يجيء غايةً من الغايات.

---

(١) الداذي: نبت عنقود مستطيل، وحَبّه على شكل حَبّ الشعير، لكنه أطول وأدق. أدكن اللون، مرّ الطعم زكي الرائحة. ابن البيطار، الجامع، ج٢، ص٣٦٢؛ ابن منظور، لسان العرب، ج٣، س٤٩١ (دوذ)؛ ادي شير، معجم الألفاظ، ص٦٩.

(٢) وردت: كبير.

(٣) وردت: يغم.

(٤) جمع حُبّ، وقد مرّ التعريف به.

(٥) كل مستدير يُسمى فَلْكة. لسان العرب، ج١٠، ص٤٧٨ (فلك).

## صِفَة عَصير العِنَب الشَّمْسيّ

يُؤخذ العِنَب البالغ المتكامل الماء، فيُجعل في مِعْصرة، ويُعصر. فإذا أخرجَ ماءه، يُجمّ تحتَ السَّماء ثلاثَ ليالٍ، ثم أُخذ له الدِّنان والجِرار المُزَفَّتة، فبُخِّرت بالمُصْطَكى والعود النيّ، وجُعل فيها. وجُعل على رُؤوسِها وَرَقُ الكَرْم، وجُعلت فيه الوَرَقة، وجُعلت لتصعدَ الرَّغْوة منها خمسة أيّام، ثم طُيِّنت وجُعلت في الشمس أرْبَعين يوماً، ثم تُحوَّل إلى الفيء، فإنّه كلّما عتقت، طابَ ريحُها وطَعْمُها، وحَسُنَ لَونها، إن شاء الله .

## صِفَة عَصير العِنَب أيضاً

يُعصر من العِنَب ما كان أرقّه قشراً، وأغزره ماءً. ثم يُجعل في ظروف مُزَفَّتة. وتَجْعَل على رُؤوسِها وَرَق الكَرْم، وتَغْسِل خارجَ الظُّروف خمسة أيّام، ثم تُطَيِّن رُؤوسَها. ولا تُفتح إلّا بعد حَوْلٍ، إن شاء الله .

## الباب العشرون والمئة

# في عَمَل الأنْبذة العَسَليّة والزَّبيبيّة

### صِفَة عَمَل نبيذٍ زَبيبي

يُؤخذ خمسون رِطْل زَبيب، وثلاثون عَسَل نَحْل مَنْزوع الرَّغْـوة، فيُجعـل في قِدْر، ويُجعل معه مثلُ نِصْفهِ ماء، ويُغلى غَلَياناً جيّداً شديداً. فإذا نَضَجَ، طُرِح فيـه الزَّبيب، وصُبَّ عليه عشرون رِطْـلاً مـاء، وأُغـلي .فـإذا غَـلى، صُـفّي مـن عَجَـم الزَّبيب، وأُلقي فيه وزن خمسة دراهـم زَعْفَـران، وخمـسة سُـنْبُل، وثلاثـة دراهـم مُصْطَكى، ووزن دانق مِسْك، وجُعل في قَوارير في الفيء، واسْتُعمل بعـدَ أرْبَعـين يوماً، فإنّه غايةٌ من الغايات .

### صِفَة نبيذ عَسَليّ بغير زَبيب

يُؤخذ من العَسَل خمسون رِطْلاً، فيُجعل في قِدْرٍ، ويُضاف إليها خمسون رِطْلاً مـاء، ويُغلى إلى أنْ يذهبَ منها الثلث، وهو ثلاثةٌ وثلاثون رِطْلاً. فإذا ذهبَ ذلـك، جُعـل فيـه مثقالَيْن زَعْفَران، ووزن دِرْهَمَيْن مُصْطَكى، وصُبَّ عليه خَمسة أرْطال ماء بارد، وجُعلَ في قَوارير، وتُرِكَ في الفيء خمسين يوماً. فإذا كان بعد ذلـك، طُـيِّن، واسْـتُعمل في الـشتاء، جزء من النبيذ [و][1] جزأين من نافايه[2]، فإنه يأتي غايةً من الغايات .

---

(١) إضافة يقتضيها السياق. (٢) كذا، ولم نهتدِ إلى ماهيتها.

# الباب الحادي والعشرون[1] والمئة
# في عَمل النَّبيذ من السُّكَّر والفانيذ

## صِفَة شراب السُّكَّر والفانيذ من عَمَل أبي الحُرّ[2]

يُؤخذ من السُّكَّر الطَّبَرْزَد اثنا عشر كوزاً، فيُدقّ، ثم يُلْقى في طَنْجير، ويُصبُّ عليها من الماء الصافي[3] ستّة وعشرين رِطْلاً [١٤٩ب] ويُطبخ حتّى يذهبَ منه أحد عشر رِطْلاً، ثم تُؤخذ قَرّابات[4] فتُبخَّر بِعُود، ثم يُلْقى ماء السُّكَّر الذي طبخْتَهُ[5] فيها. فإن كان [في الشتاء][6] زِدْتَ فيه شيئاً من مِسْك، وإن كان [في الصَّيْف][7] زِدْتَ[8] فيه شيئاً من كافور، إن شاء الله[9].

## صِفَة شراب الفانيذ[10] الخُراسانيّ والفانيذ السِّجْزيّ

تأخذ من أيّها شئت عشرة أمنان، أو ما أردتَ، فتكسره صِغاراً، ثم تجعله في طَنْجير كبير[11]، ثم تنضح عليه من الماء قَدْر أُسْكُرَّجَة، ثم تُوقد تحتَه بنارٍ لَيِّنة حتّى يذوب، ثم يُصفّى، ثم يُكال، ثم يُصبُّ عليه من الفانيذ ثلاثة أمثاله، ثم يُعاد في القِدْر [أو الطَّنْجير][12]، فتُوقد تحتَه بنارٍ لَيِّنة حتّى يذهبَ ثلثاه [أو أقلّ على ما تريد][13]، ثم

(١) الأصل: العشرين، وهنا يعود نصّ نسخة الأصل ليواكب النسخة هـ.
(٢) هـ: الحسن.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) مرّ التعريف بها قبل قليل.
(٥) هـ: طبخ.
(٦) هـ: شتا.
(٧) هـ: صيفا.
(٨) هـ: جعلت.
(٩) من هـ.
(١٠) بعدها في هـ: السكري.
(١١) من هـ.
(١٢) ساقط في هـ.
(١٣) ساقط في هـ.

تجعلـه في جَـرَّةٍ خـضراء[1] أو زُجاجـة[2]، وتطـرح فيـه مـن الزَّعْفَـران و[3] الـسُّنْبُل و[4]القَرَنْفُل والدّارْصيني وجَوْز بَوّا [وفانيذ مثل ما تطـرح في شراب العَسَل][5]. ثـم تتركه شهراً، وُيستعمل .

## شراب آخر من السُّكَّر [6]

تأخذ جزءاً من سُكَّر مَدْقوق، وصُبّ عليه خمسة أجـزاء مـاء، ثـم تطبخـه حتّى يذهبَ جزءان وتبقى ثلاثة أجزاء. وتجعـل فيـه حـين تطبخـه زَعْفَرانـاً في خِرْقة ليَصْفَرَّ لونُهُ، ولا يكن كثيراً. ثم تجعله في قـارورةٍ أو في جَـرّةٍ خـضراء، وتَشدّ رأسَها، إن شاء الله.

---

(١) من هـ.
(٢) هـ: زجاج.
(٣) هـ: أو.
(٤) هـ: أو.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) هذه المادة ساقطة في هـ.

# الباب الثاني والعشرون[١] والمئة
# عَمَلُ الأشربة من القَرْع والجزَر والرّاسَن وقُضْبان الكَبَر[٢]

## صِفَة شراب القَرْع بالسُّكَّر[٣]

يُؤخذ من[٤] القَرْع وحَبِّ القَـرْع المَنْـزوعُ شَـحْمُهُ عـشرة أرْطـال، وعـشرة أرْطال سُكَّر سليماني أبيض[٥]، فيُدقُّ كلُّ واحدٍ على حِدة[٦] دقّاً[٧] [١٥٠أ] جيـدّاً. وخمسة أرْطال زَنْجَبيل مُرَبّى، ورِطْلَيْن[٨] جُلَنْجَبين[٩]، وثلاثين مثقالاً لُبان، ومثله دارْصيني، ومثله سُنْبُل، وأرْبَعين مثقالاً قَرَنْفُل، [فدقّه جميعـاً دقّـاً جيّـداً][١٠]، ثـم تنخله[١١]. ثم[١٢] تعمدُ إلى عشرة أرْطال عَسَل جيّد مَنْـزوع الرَّغْـوة، [ثـم تعجـن هذه][١٣] الأدوية، ثم تجعلها في جَرّة خضراء، ثم[١٤] تتركه في الظِّلّ شهراً. فهذا[١٥] شرابٌ[١٦] بمنزلة الجَوارْشن، يُشهّي الطَّعام ويُسخن الكِلْيَتَيْن.

---

(١) الأصل: العشرين.
(٢) هـ: كبر.
(٣) هـ: والسكر.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) من هـ.
(٦) الأصل: حدته.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) هـ: رطل.
(٩) مُربّى الورد والعسل. ابن البيطار، الجامع، ج١، ص٢٢٨؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٢٧٢.
(١٠) هـ: يدق الجميع ناعما.
(١١) هـ: وينخل.
(١٢) هـ: و.
(١٣) هـ: فتعجن به.
(١٤) هـ: و.
(١٥) هـ: فإنه.
(١٦) ساقطة في هـ.

## صِفَة شراب الجَزَر

تأخذ الجَزَر [فتغسله ثم تقطع][1]أذنابه[2]، ثم يُرضخ[3] بَعْضَ الرَّضْـخ، ثـم يُلْقى في قِدْر نُحاس، ويُعلَّم ما كَيْلُهُ، ثم يُجعل على كلِّ واحدٍ منه سبعة من ماء، ثم تغليه غَلْيةً واحدةً[4]، ثم[5] تُصفّية، ثم[6] تعمد إلى عَسَل قد نُزعتْ رَغْوَتُهُ، فتجعل على الرِطْل من العَسَل أحد عشر رِطْلاً من الجَزَر، ثم [يُغلى حتّى تجيد طبخـه][7]، ثم[8] تلقي فيه زَنْجَبيل مُرَبَّب[9]، وسقِّيه ماءً يسيراً، [ثم تحطَّه عن النّار. فإذا بَـرَدَ، صفِّيه][10] [ثم اجْعله][11] في جَرّةٍ مُزَفَّتةٍ ضارية[12]. [ثم تجعل][13] عليه أبْزار نبيذ العَسَل، وتُلْقي[14] فيه وُرَيْقـات[15] زَعْفَـران غـيرَ مَـسْحوق. [ثـم تأخـذ نِـصْف أُسْكُرَّجَة عَسَل، فتجعله فيه، إن شاء الله][16].

## صِفَة شراب الكَبَر من [عَمَل ابن المُحّي[17]][18]

تأخذ من الكَبَر الرَّطْب ما أحببتَ، فتغسله بالماء غَسْلَةً [أو غَسْلَـتَـيْن][19]، ثـم تنقعه في إجّانة [أو تغار][20]. ثم تصبَّ عليه مـن المـاء والمِلْـح مـا [رأيـتَ أنّـه][21] يكفيه. ثم تتركه[22] في الشمس [يومَيْن أو ثلاثة أو أكثر][23]، حتّى يخرج طعمه. [ثم

(١) هـ: فتقطعه ثم تغسل.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) الرَّضْخ: الدقّ والكسر. ابن منظور، لسان العرب، ج٣، ص ١٩ (رضخ).
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) هـ: و.
(٦) هـ: و.
(٧) هـ: يطبخ جيدا.
(٨) هـ: و.
(٩) هـ: مرى.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) هـ: وتجعله.
(١٢) ساقطة في هـ. والإناء الضاري: الـذي يُعتّـق فيه الشيء؛ فيجود طعمه أي اعتاد عليه. لسان العرب، ج١٤، ص٤٨٢ (ضرا).
(١٣) هـ: واجعل.
(١٤) هـ: القى.
(١٥) ساقطة في هـ.
(١٦) هـ: واجعل في رأسه سكرجه عَسَل.
(١٧) كذا، ولم نعرفه.
(١٨) ساقط في هـ.
(١٩) ساقط في هـ.
(٢٠) ساقط في هـ.
(٢١) ساقط في هـ.
(٢٢) هـ: تترك.
(٢٣) هـ: ثلثة أيام.

صَفِّيه](1)واجْعله(2) في قِدْر نُحاس(3) مُرَصَّصة، ثم(4) اجعلْ فيه شيئاً [150ب] مـن زَعْفَران [أو زَنْجَبيل يابس](5)، وجَوْز و(6) سُنْبُل ودارْصـيني، [ثـم أوْقـد](7) تحته [قليلاً قليلاً](8) حتّى يَنْعَقِد ويَسْوَدّ(9). ثـم تدعـه(10) في القِـدْر حتّـى(11) يـبرد ثـم تُصَفِّيه(12). وتجعله(13) في قَوارير [أو ما أحببتَ من الآنيـة](14). فـإذا احتجـتَ(15) إليه، [أخذتَ منه قَدْرَ ما تكتفي به في قَدَح، ثم صُبَّ عليه من المـاء مـا يكفـي ثـم اشربه](16)، فإنه نافعٌ من الرِّياح في البَطْن والمَفاصل(17).

## شرابُ الـجَزَر، يُسخن المَعِدة والكِلْـيَـتَـيْن ويزيدُ في قُوَّة الجِماع(18)

يُؤخذ الـجَزَر، فيُقطَّع أمثال الدَّراهم، ثم تجعله في قِدْر، وتصبَّ عليـه مثلـه ماء، ثم يُطبخ حتى ينضج، ثم تُصَفِّيه ويُرْمى بالثُّفْل، ثم تأخذ من ماء الجَزَر اثنـين ومن العَسَل واحد، فتجمعها في إناءٍ نظيف، وتطبخه حتّـى يـذهبَ الثلـث، ثـم تجعل فيه شيئاً من بسباسة وجَوْز بَوّا، ثم تتركه أيّاماً، وتشرب منه.

---

(1) هـ: ويصفى.

(2) هـ: ويجعل.

(3) ساقطة في هـ.

(4) هـ: و.

(5) ساقط في هـ.

(6) من هـ.

(7) هـ: ويوقد.

(8) ساقط في هـ.

(9) هـ: يسود وينعقد.

(10) هـ: يترك.

(11) هـ: إلى أن.

(12) هـ: يصفى.

(13) هـ: يترك.

(14) ساقط في هـ.

(15) هـ: احتيج.

(16) ساقط في هـ.

(17) ساقطة في هـ.

(18) هذه المادة ساقطة في هـ.

## صِـفَةُ شراب الحِمَّـص، يُـسخن المَعِـدة والكِلْـيَـتَـيْن، ويـذهب بالفُـضول الغليظة، ويزيدُ في الباه[1]

تأخذ من الحِمَّص ما شئت، فتجعله في قِدْر، وتطبخه حتّى يـذهبَ الثلـث، ثـم يُـصيَّر في إنـاءٍ نظيـف، وتُلْقـي فيـه شـيئاً مـن زَعْفَـران، وقاقلّـة، وقَرَنْفُـل، وخُولِنْجان، وزَنْجَبيل، ثم تطِّين رأسَهُ، وتتركه أيّاماً، ويُشرب.

## صِفَةُ شراب الخشخاش النافع من وَجَع الصَّدْر وكَثرة السُّعال

تأخذ من الخشخاش رِطْلَيْن، ومن ماء المطر، [ومـاء العيـون][2] ثمانيـة أرْطـال. [١٥١أ] ويُنقعُ الخشخاش يوماً وليلةً في الماء، ثم يُطـبخ حتّـى يـذهبَ النِّـصْف [ثـم صَفّيه][3] واعْصره، وأعد[4] الماءَ في القِدْر، وصُبَّ عليه من العَسَل والطِّلى[5] المَطْبـوخ، [من كلِّ واحدٍ رِطْل][6]. ثم[7] اطبخه حتّـى يغلـظَ، وصَـيِّر فيـه شـيئاً مـن زَعْفَـران، [وارْفعه حتّى يعتق. ثم تأخذ منه عندَ الحاجة قَدْرَ][8] ملعقةٍ بماءِ الكَشْك.

## صِفَة طِلى لوَجَع الكَبِد والصَّدْر والرئة وجميعِ الأوْجاع التي تكون من البَرْد[9]

تأخذ من ماءِ العيون اثنا عشر رِطْلاً، فتطبخه حتّى يصيرَ عـلى النِّـصْف. ثـم تأخذ من العَسَل رِطْلَيْن تُلْقيه معه، ثم تطبخه حتّى يغلظ، وتلقـي فيـه شـيئاً مـن زَعْفَران. وبعضُ الأطبّاء يجعلُ فيه من العَسَل رِطْلَـيْن، ومـن الـسُّكَّر رِطْـل. ثـم تطبخه حتّى يعتدل. ويُرفع إلى وَقتِ الحاجة، ثم يُسْتَعمل.

---

(١) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) هـ: ثم صيره في إناء واصفيه.
(٤) هـ: رد.
(٥) الطِّلاء هو الشراب المطبوخ من عصير العنب. ابن منظور، لسان العرب، ج١٥، ص١١ (طلي). ويسمى: دوشاب. مقدمة الأدب، ج١، ص٣٣٥. وهو ما يطلق عليه العراقيون الآن: شيره.
(٦) هـ: رطل من كل واحد.
(٧) هـ: و.
(٨) هـ: ويجعل فيه مصطكي واستعمل منه.
(٩) هذه المادة ساقطة في هـ.

## صِفَة شراب السِّلْق[1]

تأخذ من وَرَق السِّلْق، فتدقَّه، وتَعْصِره، وتأخذ من مائِهِ جزء، ومن العَسَل المَنْزوع الرَّغْوة جزء. ويُجعل في قِدْر، وتُوقد عليه بنارٍ لَيِّنة، حتّى يذهبَ منه النِّصْف، وتجعل فيه من الأفاويه الأرْبَعة، وهي: سُنْبُل وقَرَنْفُل ودارْصيني وجَوْز بَوّا، ويُرفع في القَوارير، ويُستعمل عندَ الحاجة، إن شاء الله.

(١) هذه المادة ساقطة في هـ.

# الباب الثالث والعشرون[1] والمئة
# في عَمَل الأشربة من الفواكه الرَّطْبة

## صِفَةُ شراب التُّفّاح

تأخذ تُفّاحاً مُزّاً[2]، فتدقُّه، وتعصر ماءَهُ، ثم[3] يُكال [١٥١ب] منه أرْبَعة أجزاء، وجزء[4] من عَسَل قد نُزعت رَغْوَتُه، ثم اطْرح فيه من جميع الأفْواه، ثم[5] اجْعله في جَرّةٍ خَضْراء، واشربْ منه [ما شئت][6] عندَ الحاجة، إن شاء الله[7].

## شرابُ السَّفَرْجَل

تأخذ من عُصارة السَّفَرْجَل[8] خمسة أجزاء، ومن العَسَل الجَيّد [المَنْزوع الرَّغْوة][9] جزءاً واحداً[10]، ومن[11] الطِّلى الذي قد ذهب ثلثاه، وبقي ثُلُثُهُ [اثنا عشر جزءاً][12]. [فتُجمع جميعاً وتُسْوَط[13]، وتُجعل][14] في إناءٍ نظيف [مُطيَّب، ثم يُشرب][15].

## صِفَةُ شراب الرُّمّان[16]

تأخذ من عَصير الرُّمّان تسعة أجزاء، ومن العَسَل جزءاً. فتطبخها طَبْخاً جيّداً، ثم تُسْوِطه، ثم تصبَّ عليه من الطِّلى الذي قد ذهب ثلثاه وبقي ثُلُثُهُ أرْبَعةَ عشر جزءاً، ثم خَضْخِضْهُ، واجْعله في إناءٍ نظيفٍ، واجعلْ فيه ـ إنْ أحببتَ ـ شيئاً من الأفاويه.

---

(١) الأصل: العشرين.
(٢) هـ: تفاح مز.
(٣) هـ: و.
(٤) من هـ.
(٥) هـ: و.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) بعدها في هـ: فتدقه وتعصر ماه.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) ساقطة في هـ.
(١١) هـ: ثم تصب عليه.
(١٢) هـ: تسعة أجزاء.
(١٣) السَّوْط: خلط الشئ بعضه ببعض.
(١٤) هـ: ثم اطبخه قليلا ثم صفه.
(١٥) هـ: فإنه نافع.
(١٦) هذه الصفة ساقطة في هـ.

## صِفَةُ شراب الإجّاص بالعَسَل[١]

تأخذ من الإجّاص ما أحببتَ قبلَ أنْ ينضجَ، فيُنقّى من نَواه، ويُدقُّ، ويُعْصَرُ ماؤُهُ. ويُؤخذ من ذلك العَصير جـزءٌ، ومـن العَـسَل [المَنْـزوع الرَّغْـوة][٢] جـزءٌ، فيُطبخ بنارٍ لَيِّنة حتّى يغلظ. وإنْ أحببتَ [أنْ تُصَيِّر][٣] مكانَ العَسَل سُكَّر طَبَرْزَد، فافْعل[٤]. والشَّرْبة منه وزن[٥] أوقيّة.

## صِفَةُ شراب الخوخ

يُؤخذ من عُصارة الخوخ عشرةُ أقساط، ومـن العَـسَل [المَنْـزوع الرَّغْـوة][٦] ثلاثة أقساط، ويُجعل في قِدْرٍ نظيفة، ويُصَيَّرُ فيه مـن الزَّعْفَـران والـسُّنْبُل [١٥٢أ] والقَرَنْفُل والدّارْصيني والقرفة والمُصْطَكى مـن كـلِّ واحـدٍ وزن نِـصْف دِرْهـم، يُرَضُّ[٧] ويُصَيَّرُ في خِرْقةٍ رَقيقةٍ ويُغلى غَلَياناً جيّداً[٨]، وُينزل عن النّار، ويُصفّى في القَوارير، ويُسْتعمل، إن شاء الله[٩].

## شراب الحِصْرِم القامعُ للصَّفْراء والحَرارة[١٠]

يُؤخذ من عُصارة الحِصْرِم عشرةُ أجزاء، ومن العَسَل ثلاثة أجـزاء، واجْعـل فيه زَعْفَراناً، وسُنْبُل، وقرفة، ودارْصيني، وعلك الرُّوم[١١]، وكافور قلـيلاً، فدُقَّـه دقّاً ناعماً كُلَّه، وتطرحه فيه، ثم تطبخه في قِدْرٍ نظيفةٍ، حتّى إذا غَلى مَرّتَيْن أو ثلاث مرّات، نَزَعْتَ النّار من تحتِ القِدْر حتّى يبرد، ثم صُبَّه في الإناءِ، إن شاء الله.

(١) هذا العنوان في هـ: شراب الاجاص.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) من هـ.
(٨) هـ: غليان جيد.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) هذه المادة ساقطة في هـ.
(١١) هو المُصْطَكى. ابن البيطار، الجـامع، ج٣، ص١٧٩؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٥٤١.

# الباب الرابع والعشرون[1] والمئة[2]
# في عَمَل المَيْبة من الأشربة المُطَيَّبة

## صِفَة المَيْبة من التُّفّاح، [ما عُمِلَتْ للمُتَوَكِّل][3]

تأخذ[4] من التُّفّاح الحامِض الصِّحاح غير النَّضيج، فيُقشر، ويُرْمى بداخِلِهِ وحَبِّهِ[5]، ويُدقُّ، ويُعْصر ويُؤخذ الماء، فيُطبخ في قِدْرٍ نَظيفةٍ حتّى يذهبَ النِّصْف، ويُنزل عن النّار، ويُرَدُّ، ويُرَوَّق، ويُعاد من الغَدِ إلى القِدْر، ويُصبُّ عليه من العَسَل [المَنْزوع الرَّغْوة][6]، لكلِّ جزأين من ماء التُّفّاح، جزء من العَسَل، وجزء من الطِّلى الطَّيِّب[7]. ويُصَيَّر فيه من المُصْطَكى والقاقلّة والهال والدارْ صيني من كلِّ واحدٍ وزن[8] ثلاثة مثاقيل مَصْرورة[9] في خِرْقة، ويُطبخ حتّى يصيَر مثل العَسَل الرّقيق، ويُلْقى عليه [من الزَّعْفَران وزن مثقال، وعشرين][10] حبّة [١٥٢ب] قَرَنْفُل، وجَوْز بَوّا مَقْشور، وثلاث قِطع من قَصَب الذَّريرة[11]، ومثقال عود هندي مَسْحوق، ويُشدُّ رأسُهُ ويُستعمل بعدَ شهر[12]. والشَّرْبة منه[13] أوقيّة، بماءٍ بارد[14] [يَنفعُ من العَشا[15] والضُّعف، ويُقوّي المَعِدة][16].

---

(١) الأصل: والعشرين.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) هـ: توخذ.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) هـ: مصرور.
(١٠) هـ: مثال زعفران وعشرون.
(١١) نبت كالقش مثل نسج العنكبوت، في قصب كالأنابيب طويلة، لونها مائل للبياض. ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٢٦٨؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٥٨٥.
(١٢) الأصل: الشهر.
(١٣) هـ: من.
(١٤) هـ: ورد.
(١٥) سوء البصر بالليل، وقيل: بل سوء البصر دون العمى. ابن منظور، لسان العرب، ج١٥، ص٥٦ (عشا)؛ الكحال الحموي، نور العيون، ص٥٠٦.
(١٦) هـ: نافع من السُّعال مقوي لفم المَعِدَة.

## صِفَة مَيْبة اتُّخِذت للمُعْتَضد[1]

يُؤخذ من ماءِ السَّفَرْجل المُزّ المَطْبوخ على النِّصْف عشرة أرْطال مُصَفّى، ومن ماءِ التُّفّاح الشاميّ، ومن العَسَل المَنْزوع الرَّغْوة، ومن المَطْبوخ العَتيق الرَّيْحانيّ، من كلِّ واحدٍ خمسة أرْطال، فتُخلط جميعاً في مكان، وتُطبخ بنارٍ لَيِّنة، وتُؤخذ الرَّغْوة أولاً أولاً، ويُنزل عن النّار، إذا قوي. ويُؤخذ من العود المصفّى[2] وزن خمسة دراهم، وسُكّ وزن ثلاثة دراهم، ووزن أرْبَعة دراهم زَعْفَران[3]، وبسباسة خمسة دراهم، سُنْبُل الطِّيب، وقَرَنْفُل، وجَوْز بَوّا، وأظفار الطِّيب[4]، وهال، وقاقلّة، من كلِّ واحدٍ وزن دِرْهم، ومُصْطَكى وزن ثلاثة دراهم، ومِسْك وزن دِرْهم، يُرَضُّ ويُصَيَّر في خِرْقة كَتّانَ نظيفة، ويُلْقى في هذا الشراب المَوْصوف، ويُصَيَّر في إناءٍ ويُسدّ رأسُهُ.

## صِفَة مَيْبة تُعمل بالخلّ، [تقومُ مَقام المُقَدَّم ذكرُها][5]

تأخذ من عَصير السَّفَرْجَل المَطْبوخ على النِّصْف خمسة أرْطال، ومن العَسَل والخلّ الجيّد[6] من كلِّ واحدٍ رِطْلَيْن، ويُجمع في قِدْر، ويُطبخ حتّى يصيرَ مثل العَسَل

---

(١) هذه المادة ساقطة في هـ.

(٢) وردت: المصطفى، وربما قصد: دهن العود المصفّى.

(٣) ورد بعدها: شعير، وربما كانت سهواً من الناسخ.

(٤) غطاء صنف من الرخويات، أشبه بالظُّفْر، ولها رائحة طيبة. وأجودها ما جاء من البحر الأحمر. ابن البيطار، الجامع، ج١، ص٥٤؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص١٢٥.

(٥) ساقط في هـ.

(٦) ساقطة في هـ.

الرّقيق، [وانْزع رَغْوَته][1]. ثـم خـذ مـن الهـال والقاقلّـة والـدار فلفـل والزَّنْجَبيـل والدّارْصيني، من كلٍّ واحـدٍ خمسة دراهـم. تُـدقُّ [هـذه الأدويـة][2] [153أ] دقّـاً جَريشاً، وتُصيَّر[3] في خِرْقةٍ نظيفةٍ[4] رَقيقةٍ، ثم أَلْقِها فيه وارْفعها[5] في جَرّةٍ خَضْراء، أو[6] قَوارير. ثم[7] اسْتعملها [كما وصفتُ][8].

---

(1) ساقط في هـ.
(2) ساقط في هـ.
(3) هـ: وتجعل.
(4) ساقطة في هـ.
(5) هـ: اجعلها.
(6) الأصل: و في.
(7) هـ: و.
(8) ساقط في هـ.

## الباب الخامس والعشرون[1] والمئة
## في عَمَل المُرَبَّيات والجَوارشنات

### صِفَةُ جُلَنْجَبين الطَّبَرْزَد

يُؤخذ من[2] وَرَق الوَرْد الأحمر ساعةَ يُقْطَف، من غير أنْ يَمَسَّه شيء من الماء، جزء[3]. فيُقرض بالمَقاريض، ولا يكون فيه شيء من أُصوله. ويُؤخذ من السُّكَّر الطَّبَرْزَد المَدْقوق ثلاثة أجزاء، ويُصَيَّر في إناءٍ أخْضر أو زُجاج. تعمل ساف وَرْد، وساف سُكَّر، حتّى تأتي عليه. ويُكْبَس كَبْساً شديداً، ويُسدّ[4]. ويُصَيَّر في مَوْضعٍ حارٍّ كَنين[5]، ويُغمّ بالثياب حتّى يَحْمى، ويُترك باقي يومه وليلته، ويُخرج بعد ذلك إلى الشمس، ويُحرَّك بِعُودٍ [خِلاف تَحْريكاً نِعِمّا][6]، حتّى يختلط كلُّه[7] بَعْضُهُ ببعض. نفعلُ به ذلك في الشمس شهراً [أو أرْبَعين يوماً، يُحرَّك في النّهار مَرّتَيْن أو ثلاث، ويُدخل][8]، ويُستعمل بعدَ ذلك. [و][9][الشَّرْبةُ منه وزن عشرة دَراهم بماءٍ حارّ على الرِّيق ][10]، إن شاء الله[11].

---

(١) الأصل: العشرين.
(٢) من هـ.
(٣) من هـ.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) كَنَّ الشيءَ: ستره، غطّاه، صانه من الشمس. ابن منظور، لسان العرب، ج١٣، ص٣٦٠ (كنن).
(٦) ساقط في هـ.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) ساقط في هـ.
(٩) إضافة يقتضيها السياق.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) من هـ.

### صِفَة جُلَنْجَبين مُعَسَّل[1]

يُؤخذ وَرَق الوَرْد الأحمر، فيُقْرض بالمقراض صِغاراً، ويُبْسط على ثوبٍ أو طَبَق خُوص، ويُترك يوماً وليلةً، ويُوزن بعدَ ذلك، ويُصيَّر عليه مع العَسَل المَنْزوع الرَّغْوة لكلِّ جزءٍ ثلاثة أجزاء، ويُخلطا نِعِمّا، ويُصيَّر في إناءِ زُجاج أو بَرْنِيّة خضراء، ويُترك في الشمس أرْبَعين يوماً، ويُحرّك، ويُدخل باللَّيل. فإن احْتاج إلى عَسَل، زِيدَ عليه، إن شاء الله.

### [١٥٣ب] صِفَة جَوارشن يُسكِّن المَغْص، وهو أيضاً[2] للرِّياح والنَّفخ

تأخذ قرفة، وسُنْبُل[3]، وحَبّ العروس[4]، والوَرْد اليابس، والكَمُّون الأبيض أجزاء سَواء، ثم تأخذ من الأخلاط كلِّها جزء، ومن الزَّنْجَبيل جزأين، يُدقُّ كلُّ واحدٍ على حِدة، ويُنخل. ثم يُجمع ذلك[5] بشَهْدٍ أبيض بشَمْعِهِ [فيُعْجن به][6] ويُرفع[7] في بُسْتُوقة[8]. والشَّرْبة منه قَدْر حِمَّصَتَيْن، إن شاء الله.

### صِفَة جَوارشن رَطْب يزيدُ في الجِماع، ولا تُطْعَمُ منه النِّساء

تأخذ قرفة حلوة، وسُنْبُل، وقَرَنْفُل، وقُسْط بَحْريّ[9]، وزَنْجَبيل من كلِّ واحدٍ نِصْف أوقية، وتأخذ دار فلفل وحصوة[10] البَحْر، وحَبّ الجِرْجير من كلِّ واحدٍ ثلاث أواقي[11]، [وحَبّ كُرّاث فارسي، وحَبّ الجزَر أيضاً، ثلاث

(١) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٢) من هـ.
(٣) هـ: يؤخذ من القرفة والسُّنْبُل.
(٤) هو الكبابة، وقد مرّ التعريف بها. انظر: ابن البيطار، الجامع، ج٢، ص٢٥٤؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٢٨٩.
(٥) بعدها في هـ: يؤخذ.
(٦) من هـ.
(٧) الأصل: ترفعه.
(٨) زير من الفخار المزَجّج، تُحفظ فيه السوائل والمواد الغذائية الرطبة. انظر: الخطيب الإسكافي، مبادئ اللغة، ص١١٩. ما تزال تستعمل في العراق وبالاسم نفسه.
(٩) القُسْط ثلاثة أصْناف: شامي ويُسمى الرّاسَن وقد مرّ التعريف به. وهندي وهو الأسود الحلو، وبَحْري وهو الأبيض المرّ. وهو قطع من خشب شجرة في الهند، لها ورق عريض. انظر: ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٢٦٦؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٥٨٤.
(١٠) الأصل: خصوة، هـ: حصره. والأصح ما أثبتناه، وقد مرّ التعريف به.
(١١) هـ: ثلثى أواق.

أواقي][1] يُدقُّ ذلك، ثم يُعجن بعَسَل، ثم تأكل منه مثـل اللَّـوْزة[2] عـلى الرِّيـق، وعندَ النّوم مثل ذلك .

### صِفَة جَوارشن للأبْرِدة والأوْجاع التي في الجَسَد[3]

تأخذ هْلِيلَج[4]أسود، وزَنْجَبيل، وفلفل أبيض، وكَمُّون أسود، من كلِّ واحدٍ أجزاء سواء بعدَ الدَّقِّ والنَّخْل، إلّا الكَمُّون فإنه يُنخل، ثـم يُجمـع فيـه بعَـسَل مَنْـزوع الرَّغْـوة، فيُجعل لَعوقاً خاثراً. ثم تأخذ منه على الطَّعام، فإنه يُهَضِّم ويُلَيِّن، ويُلْعق منه على الرِّيق.

### جَوارشن ينفع من الرَّبْو والنَّفَس[5] والسُّعال[6]

[تأخذ][7] مثقال حُلْبـة، ومثقـال صَـعْتَر فـارسي، ومثقـال سَـذاب يـابس، ونِصْف مثقال جاوْشِير[8]، تَدُقُّ كلَّ واحدٍ عـلى حِـدة، وتخلـط بـه دُهْـن الجَـوْز، وتعجنه وتشربه بماءِ الكَمُّون بضعةَ أيّام.

---

(١) ساقط في هـ.

(٢) هـ: اللوز.

(٣) هذه المادة ساقطة في هـ.

(٤) هذه صورةٌ من صورتين تُكتب بهما، والأخرى: إهْلِيلَج. وهو ثمرٌ لشجرةٍ ذات فروع كثيرة أوراقها متعاقبة ومتقاربة مجتمعة على هيئة شوشة كالمظلة، وأزهارها سنبلية الشكل تخلّف ثمراً بيضوياً منضغطاً شحميّ التركيب، عطري الرائحة، في وسطه نواة كبيرة. وهو أربعة أصناف، أصفر، وأسود هندي صغار، وأسود كابلي كبار، وحشف دقاق يعرف بالصيني. ويُعرف في العراق إلى الآن باسم (هليلي). انظر: ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٥٠٢؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص١٥٥؛ تعليقات محقق المنصوري للرازي، ص٦٤٣.

(٥) المقصود به الأمراض التي تعرض للجهاز التنفسي من القصبة إلى الرئة، وتوابعه. انظر: ذيل تذكرة أولي الألباب، ص٦٩.

(٦) هذه المادة ساقطة في هـ.

(٧) إضافة يقتضيها السياق.

(٨) فارسي معرَّب عن كلوشير، ومعناه حليب البقر لبياضه. وهو شجر يطول فوق ذراع، خشن مزغَّب، ورقه كورق الزيتون، وله أكاليل كالشبت، يخلف زهراً أصفر وبزراً يقارب الأنيسون، لكنه كقشر أصله بين زرقه وسواد، مرّ الطعم. تُشرَّط هذه الشجرة فيسيل منها صمغ إذا جمد كان باطنه أبيض وظاهره بين سواد وحمرة، هو الجاوشير المستعمل. الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٢٥٩؛ وانظر: ابن البيطار، الجامع، ج١، ص٢١٢.

**[١٥٤أ] صِفَة جَوارشن يَعْقِل[١] البَطْن**

تأخذ من السُّكَّر السليماني مَنّاً، ومن الزَّنْجَبيل عشر أواقي، و[٢]وزن دانقَيْن مِسْك، وشيئاً من زَعْفَران، فيُلْقى ذلك في طَنْجير، ويُطبخ حتّى يَنْعَقِد. [ثم يُلْقى][٣]، على خِوان، ويُقَطَّع على ما تريد.

**صِفَة جَوارشن آخر جيّد، نافعٌ للمَعِدة[٤]**

تأخذ من الزَّنْجَبيل والمُصْطَكى، والفلفل، والسُّنْبُل، من كلِّ واحدٍ وزن ستّة مثاقيل، ومن بِزْر الكَرَفْس خمسة مثاقيل، ومن الأفرانْجَمُشْك[٥] ساذج، يُدقّ ذلك كلُّه أجْمع، ثم يُنْخل ويُعْجن بعَسَل مَنْزوع الرَّغْوة.

**صِفَة الزَّنْجَبيل المُرّبى، ينفع[٦] لأصْحاب الأمْزاج الباردة[٧]**

تأخذ من الزَّنْجَبيل من القِطَع الكِبار ما شئت، غير أنّه يكون يابساً، فتنقعه في شرابٍ عَتيق، طيّب الرِّيح، أو طِلاء[٨] عَتيق ثلاثة أيّام. ثم تُخْرِجه[٩] وتُجَفِّفه وتُحْسِن

---

(١) هـ: لعقل.
(٢) من هـ.
(٣) هـ: ويطرح.
(٤) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٥) ويأتي: (فرنجمشك) و(برنجمشك) و(فلنجمشك) و(افلنجمشك) و(افلنغمشك). ويُسمى أيضاً: أصابع القينات. عرّفه ابن البيطار بأنه الحبق البستاني القَرَنْفُلي، وقال: هو الذي يزرعه الناس في البساتين. ووضعه النويري في باب الرياحين. وقال عنه داود الأنطاكي: شجر كثير الفروع، عريض الأوراق، مربع الساق خشن، طيب الرائحة، له بزر كالريحان. ابن البيطار، الجامع، ج١، ص٥٣، ج٣، ص٢٢٠؛ النويري، نهاية الأرب، ج١١، ص٢٤٨، ٢٥٢؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٥٦٣.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) هـ: المزاج البارد.
(٨) في النسختين: طلا، ووردت قبل قليل: طلى، وبالوجهين يصحّ الرسم.
(٩) هـ: فتدقه وتنخله.

تنقيته. ثم تأخذ شراباً عَتيقاً، أو طِلاءً فتُلقي الزَّنْجَبيل فيه، ثم تأخذ زَعْفَراناً وسُنْبُلاً وقاقلّة وفلفل ودار فلفل، بقَدْر رأي العَيْن، فدقّه وانْخله، ثم دقّ الزَّعْفَران وألْقِه وَحْدَه، ثم اغلي الزَّنْجَبيل والزَّعْفَران والعَسَل. فإذا غَلى، جُعل في إناءٍ نَظيف، ثم عمدتَ إلى الذي دَقَقْتَ فطَرَحْتَهُ وحَرَّكْتَه حتّى يعلوه جميعاً، [ثم يُترك ثلاثة أشهر، أو خمسة، ثم يُرْفع لما يُحتاج إليه.

**والْهَلِيلَج الأسود** مثل ذلك][1].

## تَرْبيب[2] هْلِيلَج أسود صيني[3]

تَعمل به كما عَمِلْتَ في الأوّل، ثم تلقيه في رُبِّ التَّمْر أو الدِّبْس أيّاماً [١٥٤ب] ثم أخْرجه واجْعله في عَسَل مَنْزوع الرَّغْوة، فإنّه يَجود، إن شاء الله .

## صِفَة تَرْبيب[4] الأُتْرُجّ من كتاب البزوري[5]

تأخذ الأُتْرُجّ فتنزع داخله، ثم تجعله في إناءٍ نظيف، وتصبَّ عليه ماء ومِلْح، ثم تنقعه في ذلك الماء أيّاماً ثلاثة، ثم تخرجه فتنقعه في ماءٍ عذب ثلاثة أيّام، ثم تبدل ماءه كلَّ يوم مَرّتَيْن حتّى يذهب مِلْحُهُ، ثم أخرْجه من الماء. وخذ عَسَلاً فاعْقِدْه، ثم صُبَّهُ عليه، ودَعْه أرْبَعاً أو خمساً، ثم انظر إليه، فإنْ وَجَدْتَ عَسَلَه قد رَقَّ، فاجْعله في قِدْر ثم اغْلِهِ غَلْيَةً أو غليتَيْن، ثم أعد غَسْلَه، وكلّما زِدْتَ غَسْله فهو أجْود. وردَّهُ وتَعاهده حتّى تراه كما جعلتَهُ نديّاً لم يتغير، فدعه حينئذ، وكذلك القَرْع والخِيار والقثّاء واللَّوْز والجَوْز بعدَ أنْ تقشر ذلك. وكلُّ مُرَبَّب فكذلك صَنْعَتُهُ.

---

(١) هـ: ويستعمل بعد ثلثه أشهر وكذلك الاهليج الأسود حكمها وكذلك الأترج أيضاً.
(٢) وردت: تربيه.
(٣) هذه المادة، والمواد التي تليها، وإلى نهاية هذا الباب ساقطة في هـ.
(٤) وردت: تربيه.
(٥) وردت: البروري، والأرجح ما أثبتناه.

### صِفَة تَرْبيب التُّفّاح، من هذه النُسْخَة

تأخذ من التُّفّـاح اللُّبْنـاني الجيّـد الكبـير الطيّـب الرائحـة، فتقـشر خارجـه وداخله، ثم خذ منه عشر أرْطال، ثم خذ عسلاً واجعلهما في قِدْرٍ واغْلها، ثم ألْـقِ فيها التُّفّاح المُقَشَّر، وأوْقـد تحتـه بنـارٍ لَيِّنـة، وحرِّكـه حتّـى يختـلطَ، ويـصيرَ مثـل الخَبيص، ثم ألْقِ فيه أوقيتَيْن دارْصيني، وفلفل، وقَرَنْفُل، وقاقلّة، وبـسباسة، مـن كلِّ واحدٍ أوقيّة، وسُنْبُل نِصْف أوقية، وجَوْز بَوّا ثلاثـة عـدداً مقـشرة، يُـدقُّ كـلُّ واحدٍ وَحْدَه، ويُنخل ويُخلط نِعِمّا، ثم ألْقهِ فيه. ولْـيكن العـسلُ والخـلّ مـا يَغْمـر التُّفّاح، ثم ألْقِ فيه بعد ذلك مثقال زَعْفَـران مَـسْحوق، ثـم تُحرِّكـه حتّـى يختـلطَ حسناً، ويصيرَ مثل [١٥٥أ] الخَبيص، ثم اجْعله في إناءٍ نظيف، إن شاء الله.

واعْلم أنَّ **تَربيب الكُمَّثرى** كتَرْبيب التُّفّاح سَواء.

### صِفَة تَرْبيب السَّفَرْجَل

خذ سَفَرْجَلاً، وقَطِّع كلَّ سَفَرْجَلةٍ منه بأرْبَع قِطع، ثم ألْقِ مـا في جَوْفِـهِ، ثـم اجْعله في عَسَل. وصبَّ عليهِ ماء، ثم اغْلِهِ غليةً بالنّار، ثـم حَوِّلْـهُ إلى عَـسَلٍ آخـر ليس فيه ماء، ورُدَّه فيه حتّى يَجود .

### صِفَة تَرْبيب الجَزَر والفُجْل

خذ أيّ ذلك شئت، فقطِّعه وانْقعه ثلاثة أيّام، ثـم اغـسله بـماءٍ أو خـلّ، ثـم اغمره في عَسَل مَنْزوع الرَّغْوة، وألْقِ عليه زَنْجَبيل وزَعْفَران مَدْقوق أو ما أحْببتَ من الأفْواه، وألْقِ عليه سُكَّر، ودَعْه شهراً في الـشمس، ثـم اسْـتعمله بعـد ذلـك، إن شاء الله .

### صِفَة تَرْبيب[1] البُسْر[2]

خذ منه ما لم يَتَرَطَّب، فاغْلِهِ غليتَيْن بماءٍ عذب، ثم انزعْ نَواه وأقْماعه، ثم دقّ سُنْبُل وقَرَنْفُل وزَنْجَبيل ودارْصيني وزَعْفَران فاحْشوه مكانَ النَّوى، ثم ردَّ أقْماعه، واغْمره في عَسَل مَنْزوع الرَّغْوة، وصَيِّرْه في قارورة، ودَعْهُ حتّى يَجود .

### صِفَة تَرْبيب الأُتْرُجّ

تأخذ من الأُتْرُجّ ما شئت فتقشر خارجه وداخله، وتُقطِّعه على ما تريد، ثم تنقعه في ماء مِلْح يوم وليلة، ثم تخرجه من ذلك إلى ماءٍ عذبٍ يوم وليلة أيضاً [١٥٥ب] ثم تغيّر عنه الماء، وتغليه بماءٍ آخر عذبٍ طيّب غلْيةً خفيفةً، ثم تخرجه من ذلك الماء أيضاً، وتدعه حتّى يجفَّ قليلاً، ثم تغليه بماءٍ حارّ يوم وليلة، ثم تخرجه من ذلك الماء، وصَفِّرْه بزَعْفَران، ثم اجْعله في عَسَل مُصفّى مَعْمول، مَنْزوع الرَّغْوة، وألْقِ فيه جَوْز بَوّا وبسباسة وقَرَنْفُل ودارْصيني، وهَرْنُوه[3] وهال ومُصْطَكى، ثم ارْفعه واسْتعمله.

---

(١) وردت: تربيه.

(٢) ثمار النخل، أوله طلع ثم خَلال، ثم بلح، ثم بُسْر، ثم رُطب، ثم تَمْر. ابن منظور، لسان العرب، ج٤، ص٥٨ (بسر).

(٣) وتسمى أيضاً: قرنوه، وهي ثمرة شجر العود. تشبه الفلفل الصغير. ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٥٠٠؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٧١٦.

## الباب السّادس والعشرون[1] والمئة

## في[2] عَمَل الأرْباب من الثمار المُجْتَناة من الأشجار

### صَنْعة رُبّ الإجّاص السّاذَج[3]

تأخذ من الإجاص الأسود[4] النَّضيج ما [بدا لَكَ][5]، فأخْرج[6] نَواه، وألْقِه في قِدْر[7]، وصبَّ على كلِّ قَفيزَيْن مـن الإجّـاص دَوْرَق ونِـصْف مـاءً عـذب[8]. والدَّوْرَق يكون[9] عشرين[10] رِطْلاً، واطْبخه حتّى يحمرَّ الماءُ، ويتهرّى الإجّـاص واعْصره، وألْقِ ثُفْله، [وأعِدْه إلى القِدْر][11]، واطْبخـه حتّـى يـزدادَ ويـصيرَ مثـل العَسَل الرَّقيق[12]، ويُصفّى في إناءٍ، ويُستعمل. و[13]الشَّرْبة منه[14] أوقيّة.

### صَنْعة رُبّ الجَوْز النافع من أوْجاع الحَلْق والبرودة والطعم[15]

تأخذ من الجَوْز الرَّطْب ما شئت، فتدقّـه بقـشرِهِ وتَعْـصره، وتأخـذ منـه مـا أحببتَ، فيُطبخ حتّى يذهبَ منه النِّصْف. ويُؤخذ منه خمسة أجزاء، ومـن العَـسَل المَنْزوع الرَّغْوة جزء واحد، ويُطبخ بنـارٍ لَيِّنـة حتّـى يغلـظ، ويُـصفّى في قَـوارير، ويُسْتعمل عند الحاجة، إن شاء الله.

---

(١) الأصل: العشرين.
(٢) من هـ.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) هـ: الساذج.
(٥) هـ: تريد.
(٦) هـ: فتخرج.
(٧) هـ: القدر.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) ساقطة في هـ.
(١٠) هـ: عشرون.
(١١) ساقط في هـ.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) من هـ.
(١٤) ساقطة في هـ.
(١٥) هذه المادة ساقطة في هـ.

### [١٥٦أ] صِفَةٌ أخرى من الجَوْز أيضاً، أقْوى من الأولى[١]

يُؤخذ من الجَوْز الرَّطْب بقشورِهِ، فيُدَقّ ويُعْصر، ويُؤخذ منه خمسة أجزاء، ومن العَسَل المَنْزوع الرَّغْوة ثلاثة أجزاء، ومن الطِّلى الحلو ثلاثة أجزاء، ومن الفلفل أوقيّة، ومن الكَبابة نِصْف أوقيّة، ومن الزَّعْفَران أوقيّة، يُصيَّر في قِدْرٍ نظيفة ويُغلى حتّى يغلظَ ويُصفّى، ويُسْتعمل لِوَجَع الحَلْق، إن شاء الله .

### صِفَةُ الأُتْرُجّ النّافع من الحَرارة[٢]

تأخذ من حُمّاض الأُتْرُجّ المُنَقّى من شَحْمِهِ وحَبِّهِ، فيُدقُّ ويُعْصر ماؤُهُ. ويُطْبخ حتّى يَصيرَ إلى الرُّبْع. ويُصفّى في قَوارير،ويُسْتعمل، إن شاء الله.

### صَنْعة رُبّ الأُتْرُجّ النّافع من جميع عِلَل المَعدة[٣]

ويُؤخذ من حُمّاض الأُتْرُجّ، فيُدقّ ويُعْصر ماؤُهُ ويُصفّى. ويُؤخذ منه أرْبَعة أجزاء، ومن السُّكَّر الطَّبَرْزَد، والعَسَل المَنْزوع الرَّغْوة جزء واحد، ويُطبخ حتّى يذهبَ النِّصْف، ويُصيَّر فيه من الزَّعْفَران والجَوْز بَوّا من كلٍّ واحد قَدْر مثقال مَرْضوض مَصْرور في خِرْقةٍ رقيقة، ويكون ذلك على عشرين رِطْلاً من العَصير، ويُطبخ حتّى يَقْوى، ويُنزل عن النّار، ويُبَرَّد، ويُصفّى ويُسْتعمل عند الحاجة، إن شاء الله .

### صِفَةُ رُبّ السَّفَرْجَل النّافع من انطلاق[٤] البَطْن [والقَيء والحَرارة][٥]

يُؤخذ سَفَرْجَل عَذب فيُقشر، ويُنقّى جَوْفه، ويُدقّ، ويُعْصر، ويُطْبخ بنارٍ لَيِّنة حتّى يبقى منه الرُّبْع، ويُنزل عن النّار، ويُصفّى، ويُترك حتّى يسكن، ويُردُّ إلى القِدْر، ويُغلى غلْيةً أخرى. [١٥٦ب] ويُرفع في القَوارير[٦]، ويُسْتعمل[٧].

---

(١) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٢) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٣) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٤) هـ: اطلاق.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) هـ: الزجاج.
(٧) من هـ.

## صِفَةُ رُبّ الآس النّافع من الهَيْضة والاسْتطلاق[1]

يُؤخذ حَبُّ الآس نَضيجاً طَرِياً[2]، يُدقّ ويُعْصر ماؤُهُ، ويُصفّى، ويُطبخ في قِدْرٍ نَظيفةٍ حتّى يبقى منه الرُّبْع، ويُنزل عن النّار، ويُصفّى، ويُسْتعمل عند الحاجة إليه، إن شاء الله.

## صَنْعة[3] رُبّ الحِصْرِم

تأخذ من عصير الحِصْرِم ستّة أقساط[4]، ومن العَسَل [المَنْزوع الرَّغْوة قسطاً واحداً][5]، يُصيَّر في قِدْرٍ نَظيفة، ويُطبخ[6] حتّى يغلظَ، ويُصفّى في القَوارير. [وإن كُرِهَ العَسَل، وأحبّ أنْ يتركه، صُيِّرَ مكانَ][7] العَسَل سُكَّر طَبَرْزَد. والشَّرْبة منه عشرة دَراهم.

## صنعة رُبّ الرُّمّان السّاذَج[8]

يُؤخذ من الرُّمّان الأحمر النَّضيج المُزّ، فيُعْصر، ويُصفّى، ويُصَيَّر في قِدْر بِرام نظيفة، ويُطبخ بنارٍ لَيِّنة حتّى يذهبَ الثلثان، ويبقى الثلث، ويُصفّى في قوارير.

---

(١) هذه المادة ساقطة في هـ. والهَيْضة: ما يُعرف الآن باسم الكوليرا، وهو مرضٌ معدٍ خطير، أعراضه قيء وإسهال شديدان. وقد عرفه الأطباء المسلمون. انظر على سبيل المثال: الرازي، المنصوري، ص٤١٨؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج٢، ص١٣٩. أما الاستطلاق فهو الإسهال.

(٢) الطَّرير: ذو رواء. ابن منظور، لسان العرب، ج٤، ص٤٩٩ (طرر).

(٣) هـ: صفة.

(٤) هـ: أرْطال.

(٥) هـ: المصفى رطل.

(٦) هـ: يترك.

(٧) هـ: وان أحب بدل.

(٨) هذه المادة ساقطة في هـ.

## الباب السّابع والعشرون والمئة[1]

## في طَبْع ما تُغسلُ به اليَد من الأُشْنان والسُّعْد

### الأُشْنان الغَليظ الشاميّ

مُعْتدل الطَّبْع، مُنقّي للأوْساخ، مُنَظِّف للزَّفَر، جاذبٌ للدُّهْن والدَّسَم من اليَد، وفيه منفعةٌ للنَّمَش.

### والأُشْنان العَصافيري

فيه خاصيّة دَفْع الضَّرر عن الفم، مُقوّي للأُصول. والأُشْنان فيه جِلى[2] للأسنان، وتَبْييض لها. ومُداومتُهُ تنفعُ الحفر، وفيه اعتدال.

### وأما الإذْخِر المَكّي

فهو حارّ، فيه منفعةٌ لمن ينتفخ لَحْم أضْراسِهِ، ولمن يُبادرُهُ الدَّم عندَ سِواكِهِ. وله أيضاً فِعْلٌ في الغَوْص على إخراج الزَّفَر.

### وأما السُّعْد

فنافعٌ من الرِّياح الباردة، مُنشف للدَّم، مُطيّب للنكهة. ومُداوَمَتُه تُقوّي أُصول الأسْنان، وفيه جِلى للمَعِدة، وتقطيع للرُّطوبة.

---

(١) هذا الباب بأكمله من هـ فقط.
(٢) يقصد: جِلاء.

## الباب الثامن والعشرون[1] والمئة
## في طَبْع الخِلال وعَمَلِه من الصَّفْصاف، ومن عيدان الخِلاف[2]

### طَبْعُ الصَّفْصاف

الصَّفْصاف[3] باردٌ يابس قليلُ الإضرار[4] بالأسْنان، [كثير النَّفْع][5]. وهو أجْود ما خُلِّلت[6] [به الأسْنانُ من الزُّهومات][7]، مَأمونٌ عليها[8]، نافعٌ لها، مُجَرَّب[9].

### الخِلال المَأمونيّ

[١٥٧أ] وهو زَهْرُ قَضْبٍ[10] ينبتُ في الصَّحراء، حارّ يابس. وبِزْر البريّ منه إذا اسْتُفَّ ألْقى الدُّودَ من الجَوْف. وإنما سُمِّي المَأمونيّ لِقلّة أذاه. [وهو خِلالٌ يَستعمله العَوامّ من الناس. وكلّ][11] خشبٍ بارد يابس، يصلحُ للخِلال. [وهو أنْفع من الحارّ اليابس. وأجْود ما اسْتُعمل الخِلال في الفم بعدَ أنْ يُنقع في الماء ليلةً أو ليلتَيْن، ليعوجّ في التَّخليل، ولئلّا ينكسر بينَ الأسْنان، فيُحتاج إلى إخراجِهِ بالمِنقاش][12].

### عيدانُ الخِلاف[13]

وعيدانُ الخِلاف باردةٌ معتدلةٌ بين الرُّطوبة واليُبْس، ولا يَسْتعملها إلّا أوْساط الناس، وعندَ فقدان الخِلال المَعْمول.

---

(١) الأصل: العشربن.
(٢) هذا العنوان في هـ: في عمل الخلال من الصفصفاف وعيدان الخلاف.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هـ: الضرر.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) هـ: يتخلل.
(٧) ساقط في هـ.
(٨) ساقط في هـ.
(٩) من هـ.
(١٠) هـ: قضيب. والقَضْبُ من أشجار الصحراء، تُتخذ من أغصانه القِسِيّ. ابن منظور، لسان العرب، ج١، ص٦٧٩ (قضب).
(١١) هـ: وفي الجملة ان كل.
(١٢) ساقط في هـ.
(١٣) هذه المادة ساقطة في هـ.

## الأدبُ في الخلال

أَخْذُ الخِلال من المُروءة[1]، لتنظيف الأسْنان، وتنقيتها [من دَقيق اللَّحْم][2]، لأنّ اللَّحْم إذا باتَ في الفم نَتَن، لا سيّما إنْ كان فيه صلابة.

وأُنشدتُ[3] لبعض الكُتّاب في رجلٍ كان كثيراً مما يعاشره، فلم يرَ له عناية بالخِلال، فقال:

سألتُ عَمْراً خِلالاً ... فقال لي ما الخِلالُ؟

فقلتُ عودٌ لطيفٌ ... للسِّنِّ فيه جمالُ

يُنقي الثغورَ وفيها ... كَرٌّ له ومجالُ

فقال ذلك شيء ... فما أراه مُحالُ

وأُنشدتُ لإبراهيم بن المهديّ في صِفَة الخِلال[4]:

لابدّ بعدَ الأكلِ من خِلالِ ... أعَدَّهُ الخادِمُ للرِّجالِ

يَبْرُق من صَفْصافِهِ المُختالِ ... بَرْيَ لطيفِ الكفّ ذي اختيالِ

[١٥٧ب] أرقّ جُثْماناً من الخِلالِ ... وأشبه الأشياء بالمُحالِ

حكاه جسمُ الصَّبِّ ذي الخيالِ ... أو دَنِفٌ فاقَ[5] من اعْتلالِ

[كأنها بكفِّ ذي دَلالِ ... يَسعى بها في فِتْيَةٍ أقْيالِ

كقُضُبِ[6] اللُّجَيْن ذي انْصقالِ ... مقدودة الأجسام والمَنالِ

---

(١) هـ: المروره.

(٢) ساقط في هـ.

(٣) هـ: انشد.

(٤) هـ: خلال.

(٥) هـ: قام.

(٦) هـ: كقصب.

مُقَوَّمــــات القــــدِّ كالنِّبـــالِ مُثقَّفــات الطُّــول والأشْــكالِ

مُنتزَعــات مــن مكــانٍ عــالِ مــن وافـرِ الأغـصان والأهـوالِ

مكـسيات[1] مـن نـدى الليـالي قـشراً مـن الزُّمُـرُّدِ الجـوالِ

تُغــذى بــماءٍ طيّــبٍ زُلالِ قـد جـادَهُ الـصَّوْبُ مـن العَـزالِي[2]

بِواكـفٍ مـن قَطْـرِه الهَطّـالِ يلفــحُ بالجنــوب والـشِّمـالِ

في عـدوات الـصَّيْف والآصـالِ حتّـى إذا مـا تـمَّ في الكـمالِ

بــادَرَهُ الخــادِم باعْتــدالِ يختـارُ مـن أغـصانِهِ الطِّـوالِ

مـا كـان ذا قَـدٍّ وذا اعْتـدالِ وجَفَّـفَ الأغـصان في الظِّـلالِ

ثـم بَـرا مـنهنّ كالنِّبـال بمُدْيـةٍ أمْـضى مـن النِّـصالِ

مثـل رمـاحٍ غـير ذي نِـصالِ تُعـدّ للطَّعْـن وللقتـالِ][3]

مَمْـدودة الأَطـرافِ و الأوْصـالِ قـد شَـدَّها باقـات بالحبـالِ

وباعَهـا للنّـاسِ غـير غـالِ وصـانَها الخـازنُ في الرِّحـالِ[4]

[وأنشدني أبو الحسين لنفسه في مثل ذلك:

رأيـتُ خِـلالاً في بَنـانِ مُؤاكـلِ بَـراهُ لطيـفُ الكَـفِّ كالقـدح قاتـلِ

كـأنّ الـذي عاينـتُ منـه بكفِّـهِ قـضيبُ مَهـا مـا بـين دُرٍّ مُـشاكلِ

[١٥٨أ] فهذا لهـذا مـشبهٌ باعْتدالِـهِ وهـذا لهـذا مـشبهٌ بالتمايـلِ

تُنَقّى بـه كـأسُ النَّـديمِ مـن القَـذَى وتقذى[4] به الكيزانُ من كـلِّ حايـلِ

---

(١) كذا.
(٢) وردت: العزال.
(٣) ساقط في هـ.
(٤) هـ: الحارز في الرجال.
(٥) وردت مكررة.

لــه بَــدَنٌ نِــضْــوٌ نحيــلٌ كأنــه كجِسْمِ سَقيمِ الحُبِّ في النّاس ناحـلِ

وخـفّ عـلى الأيـدي فلـيس تَحُسُّهُ يــدٌ عنــدَما تعطيــه كــفّ منــاولِ

إذا قــام بــينَ النّــاس ظبــيٌ يُــديرُهُ أمــاتَ وأحْيــا باللِّحــاظ القَواتــلِ

فكــم مــن قَتيــلٍ لــيس يــدرك ثــأره ومن والِهِ الأحْشاء حيران ذاهلِ](1)

(١) ساقط في هـ.

# الباب التّاسع والعشرون[1] والمئة

# في[2] عَمَل الأُشْنان والمَحْلَب، وتَحْميص البُنْك[3] المُطَيَّب

### صِفَة أُشْنان كان يُعمل للرشيد

يُؤخذ من القَرَنْفُل والسَّليخة[4] والقرفة والقاقلّة والفَلَنْجة[5] من كلِّ واحد جزء، ومن الـمُصْطَكى والإِذْخِر والسُّعْد والمَيْعَة[6] اليابسة جزء، ومن المرزنجوش[7] [ثلاثة أجزاء][8]، ومن الطِّين الأبيض المَكّي خمسة أجزاء، ومن الأُشْنان البارقي[9] ضعف ذلك، [أو ثلاثة أضعاف][10]، ومن الأرُزّ المَبْلول[11] المَطْحون المُجَفّف[12] المَنْخول مثل الأُشْنان[13]، و[14]يُدقّ كلُّ واحدٍ على حِدة ويُخلط، إن شاء الله.

---

(١) الأصل: العشرين.

(٢) من هـ.

(٣) ضربٌ من الطِّيب. ابن منظور، لسان العرب، ج١٠، ص٤٠٣ (بنك).

(٤) هي قشر شجر هندي ويمنيّ وقيل من خواص بلاد عمان، وهي أنواع سبعة: أحدها: الأصفر الغليظ الطيب الرائحة الرزين الأنابيب المشبه للقصب لكنه غير ملتقي الأطراف. وثانيها: أحمر صلب طيب الرائحة صفائحي. وثالثها: أبيض إلى صفرة لا رائحة فيه. ورابعها: كمد بين حمرة وسواد وليس بالغليظ. وخامسها: رقيق أسمانجوني يتفتت بسرعة. وسادسها: قطع كالقسط متكرجة غير براقة. وسابعها: قشر رقيق شديد السواد أقوى من السادس متكرّج عَقِدٌ منتن الرائحة. والسليخة شجر مستقلّ كأنه السوسن لا شجر الدارصيني؛ وإنما سُمي ما قُشر عن الدارصيني سليخة وكذا عن القَرَنْفُل، وكثيراً ما يغش بشجر القنا وتعرف بالطعم إذ لا مرارة في السيلخة بالحدة بل بالحرافة. وأجودها النوعان الأولان، وأردؤها الأخيران. الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٤٥٤؛ وانظر كذلك: ابن البيطار، الجامع، ج٣، ص٣٣.

(٥) في الأصل (بدون نقط)، هـ: الفليجة، والأصح ما أثبتناه. وترد في المصادر: (فَلَنْجة) و(أفلنجة): حب نباتٍ يطول نحو ذراع، له ورق كورق اللوز، وزهر أبيض يخلّف غلفاً داخله حب كأنه الخَرْدَل، وأكبر قليلاً، لكنه شديد، الحمرة، حاد الرائحة، مر الطعم. ويدخل في الطِّيب. ابن البيطار، الجامع، ج٣، ص٢٢٦؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص١٣٠، ص٥٦٩.

(٦) هي دسم المرّ الطريّ، وتستخرج من المرّ بأن يُدقّ بماء يسير، وهي طيبة الرائحة جداً. ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٤٦٦؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٧٠٠.

(٧) الأصل: المرنحوش.

(٨) هـ: جزوين.

(٩) ساقطة في هـ.

(١٠) ساقط في هـ.

(١١) مطموسة في هـ.

(١٢) ساقطة في هـ.

(١٣) هـ: ذلك.

(١٤) من هـ.

## صِفَة أُشْنان دونَ ذلك في العَمَل[١]

يُؤخذ الأُشْنان، فيُدقّ دَقّاً ناعماً، ويُدقّ معه مثلُهُ من الطِّين الأبيض، ويُخلط معه إذْخِر مَطْحون مَنْخول مثل سُدُسِهِ، وسُعْد مَدْقوق مَنْخول مثل رُبْعه، وصَنْدل مَحْكوك نِصْف سُدُسِهِ، ويُصبُّ فيه ماء كافور، ويُعجن به عَجْناً جيّداً، حتّى لا يبين فيه، ويُستعمل، إن شاء الله.

## صِفَة أُشْنان آخر [دون ذلك][٢]

[١٥٨ب] يُؤخذ الأُشْنان[٣]، فيُنقّى ويُدقُّ ويُطحن ويُنْخل ويُعزل ناحيةً، ثم يُؤخذ من الطِّين الأبيض المَحْكوك مثل نِصْفه، فيُدقُّ ويُنْخل ويُخلط به[٤]، ثم تأخذ له[٥] من الإذْخِر المَدْقوق المَنْخول مثل رُبْعه، وكذلك من السُّعْد أيضاً، ويُخلط الجميعُ بماء كافور، ويُفرك، ويُسْتعمل .

## عَمَل المَحْلَب الأبيض الخالص

يُؤخذ المَحْلب، فيُقشر ويُدقّ ويُنخل. [وتقشيره أنْ تدقَّهُ دَقّاً خفيفاً، فإنه يقشره. فإذا دُقَّ ونُخل][٦]، عُجن[٧] بدُهْن زَنْبق سابوريّ[٨]، ثم جُعل في جوانب بَرْنِيّة، وبُخِّر بعُودٍ نيّ مرّاتٍ[٩] مُتوالية. تُكبّ البَرْنِيّة على المِجْمَرة، [ويُدخَّنُ به حتّى يحلَّ وجهه][١٠]، ويُسدّ رأس البَرْنِيّة، وتُرفع[١١]. فإذا احْتيج إليه[١٢]، أُخرج منه[١٣]،

---

(١) هذه المادة ساقطة في هـ.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) بعدها في هـ: الابيض.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) ساقطة في هـ.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) هـ: ويعجن.
(٨) ساقطة في هـ.
(٩) هـ: مرارا.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) هـ: الى شى منه.
(١٣) ساقطة في هـ.

وجُعل في مِضْرَب[1]، وعُجن بدُهْن زنبق [سـابوريّ، وطُيِّـب بـدُهْن][2] بَلَـسان[3]، ودُهْن أُتْرُجّ، وماء كافور، واسْتعمل.

## صِفَة المَحْلَب الخاصّة[4] السُّلْطاني

تأخذ[5] المَحْلَب [الجيّد، فتُنَقّيه][6] واحدةً واحدةً، وتُقَشِّره [تقشيراً جيّـداً][7]، وتُنَسِّفه حتّى لا يبقى فيه صفراء [ولا رديّة[8]][9]. ثم تدقّه وتنخله [بمُنْخُل صَفيق][10]، ويُجعل في بَرْنِيّة زُجاج، ويُعجن بزنبق فارسيّ[11]. ويُبَخَّر بالعود والكافور الجيّد[12] في ثلاثة أيّام مئة مِجْمَرة، [ويُحرّكَ ويُخلط ويُلصق في كلِّ يوم مَرّتين][13]. فإذا انتهى، جعلته في قَدَح وأدَفْته بزنبق [سابوريّ، وألقيت عليه شيئاً من][14] دُهْن[15] وَرْدٍ فارسيّ، ودُهْن بَلْسان، ودُهْن أُتْرُجّ، وماء كافور [جيّد، وكافور][16] مَسْحوق على مِقْدار ما تريد، إن شاء الله[17].

## صِفَة مَحْلَب العامّة الأسود

[١٥٩أ] تأخذ المَحْلَب الجيّد، فتدقّه وتنخله وتعجنه بزنبق جيّد، وتلصقه في بَرْنِيّة ويُبَخَّر ببُنْك[18]، وقُسْط مرّ، وسُعْد[19]، ومَيْعة يابسة، وزَعْفَران، وصَنْدل، ثلاثة أيّام، كلَّ يومٍ ثلاث مرّات. ثم يُداف بزنبق في قَدَح، ويُلْقى فيه[20] مَيْعة

(١) في النسختين: مضرب، والأصح ما أثبتناه. وهو من أنواع الآنية. انظر: لسان العرب، ج١، ص٥٢٢ (صرب).
(٢) ساقط في هـ.
(٣) هـ: وبلسان.
(٤) ساقطة في هـ.
(٥) هـ: وتنقى.
(٦) ساقط في هـ.
(٧) ساقط في هـ.
(٨) يقصد: رديئة.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) ساقطة في هـ.
(١٣) ساقط في هـ.
(١٤) ساقط في هـ.
(١٥) هـ: ودهن.
(١٦) من هـ.
(١٧) من هـ.
(١٨) هـ: بسك.
(١٩) الأصل: صفر (بدون نقط)، هـ: صعد، ولعل الأرجح ما أثبتناه.
(٢٠) هـ: عليه.

سائلة. وتدقّ له جَوْزةً، وبسباسة، وقَرَنْفُل، وصندل، وكبابة، وقاقلّة، وتُخلط فيه، ويُصبّ عليه ماء كافور، وعَكَر البَلْسان.

[ولإبراهيم بن](1) المهديّ في صِفَة الأُشْنان والمَحْلَب:

أُشْـــنانداناتٌ(2) مـــن البلّـــورِ ... محفـــورةُ الأوْســـاط والظُّهـــورِ

فيهـــا مثـــالُ الوَحْـــش والطيـــورِ ... فـــيهنّ أُشْـــنانٌ مـــن العَبـــيرِ

كأنـــه مِـــسْكٌ عـــلى النُّحـــورِ ... أشـــبه شيءٍ بحَـــصى الكـــافورِ

كـــالخَزِّ في اللَّمْـــس وكـــالحريرِ ... وقَـــدَح المَحْلَـــب في التَّقْـــديرِ

مملـــوّ مـــن مَحْلَبـــه الغزيـــرِ ... مَعْجـون مـن قبـل بـها(3) الكـافورِ

ودُهْـــن بـــانٍ وبـــدُهْنِ خِـــيري(4) ... لهـــا نـــسيمٌ فـــاح كـــالخمورِ

أذكـــى مـــن العَنْـــبَرِ في الـــصُّدورِ ... أطْيـــب مـــن غاليـــةِ الأمـــيرِ

لـــه غطـــاءٌ مُحْكَـــم التَّـــدْبيرِ(5) ... مـــن فِـــضّةٍ مُذهبـــة التظهـــيرِ

كـــالوَشْي والتَّشْمـــين(6) والتَّحْبـــير(7) ... في كـــفِّ ظبـــيٍ شـــادِنٍ غريـــرِ

عَيْنـــاهُ عَيْنـــا فاســـقٍ سَـــحورِ ... لـــه أنابيـــبٌ مـــن الـــشعورِ

في يَـــدِهِ اليمنـــى قـــضيبُ نـــورِ ... مِلْعَقـــةٌ مـــن ذهـــب نَـــضيرِ

قـــد رُصِّـــعَتْ بـــالجَوْهرِ الخَطـــيرِ ... يغـــترف المَحْلـــبَ للحُـــضورِ

يـــديره في القـــوم كـــالبَخور

---

(1) هـ: ولابن.

(2) في النسختين: اشناندات. والأصح ما أثبتناه. والإشناندان: وعاء يوضع فيه الاشنان، وجمعه إشناندانات.

(3) بماء، حذف الهمزة لاستقامة الوَزْن. وبعدها في هـ: كافور.

(4) الأصل: جيري، هـ: حيري. والأصح ما أثبتناه، وهو الخزامى أو المنثور.

(5) الأصل: التدوير.

(6) الأصل: الشمير.

(7) الأصل: التبخير.

[١٥٩ب] ولآخر في مَجْمع الأُشْنان :

وَمَجْمَــعٍ مــن صَــنْعة الــدَّهّانِ فيـــه مثــالاتٌ مـــن العِقْيــانِ
كهيئـــةِ الـــصُّنْدوقِ لـــلأواني[١] عليــه مـــن أصْــباغه ســدرانِ
مُفـــصّلٌ بـــسائر الألْـــوانِ مجـــد وفي القـــدِّ كطيلـــسانِ
مُـــصوّرٌ[٢] فيـــه أنـــوشروانِ في موكـــبٍ زُيّـــن بالفُرْســـانِ[٣]
كأنّـــه جَـــزعٌ مـــن اليَمـــاني كـــالزَّهْر في حاشـــية البُـــستانِ
فيـــه مـــن الآلاتِ للـــضِّيفانِ أُشْـــنـــانـدانـــاتٌ مـن الحِســـانِ
مَخْروطـــةُ الـــرّؤوسِ والأبْـــدانِ مَحْفُـــورةٌ مـــا إنْ لهـــا مـــن ثـــاني
فـــيهنّ أصْـــنافٌ مـــن الأُشْـــنانِ أطْيــب مــن[٤] ذرائــر النــسوانِ[٥]
ومَحْلَـــبٌ قـــد عُجْـــنَ بالأدهـــانِ بـــدُهْنِ وَرْدٍ وبـــدُهْنِ بـــانِ
مـا إنْ لـه في الطِّيـب مـن مُـداني[٦] في قَـــدَحٍ مُـــدوَّرِ الأركـــانِ
فيـــه مِثـــالاتٌ مـــن العُقْبـــانِ قـد صُـوِّرتْ تعـدو عـلى غـزلانِ
يُغـــترف المَحْلَـــبَ للإخـــوانِ قـــد كلّلـــت بالـــدُّرِّ والمرْجـــانِ[٧]
إذا تبـــدّت في يَـــدِ الغِلْـــمانِ تـدورُ كالكـأس [عـلى النَّـدْمانِ][٨]
مـــن كـــفِّ ظبـــيٍ حَـــسَن المعـــاني مُعَقْـــرَب الـــصُّدْغ كَـــصَوْلَجَانِ

---

(١) هـ: والاواني.
(٢) هـ: مصوره.
(٣) عجز هذا البيت ساقط في هـ، وحلّ محلّه عجز البيت التالي، الذي سقط صدره.
(٤) من هـ.
(٥) هـ: البستان.
(٦) هـ: مدان.
(٧) الأصل: وبالمرجان.
(٨) هـ: للندمان.

في كـــلِّ خَـــدٍّ منـــه وَرْدتـــانِ مُـــدَ لَّـــهُ بـــالظَّرْف للأدهـــانِ
أطْيـــب مـــا تُغْـــسل بـــه اليَـــدانِ مـــن بعـــد أنْ تُغْـــسلَ بالأُشْـــنان
وبعـــدَ أخْـــذ المَحْلَـــب الرَّيّـــانِ بالبُنْـــك أو بالـــسُّعْد مـــن بنـــانِ

## صِفَة بُنْك مُحَمَّص طَيِّب لليدَيْن والـحَمّـام[1]

[١٦٠أ] يُؤخذ من البُنْك الأصفر، ومن الصَّنْدل الأصفر الجيّد وزن ثلاثـين دِرْهماً، ومن القَرَنْفُل عشرين دِرْهماً، ومن الـوَرْد وزن خمسة عـشر دِرهمـاً، ومـن الزَّعْفَران وزن خمسة دراهم، ومن السَّليخة[2] الحَمْراء الرقاق، والـسُّنْبُل مـن كـلِّ واحدٍ وزن ستّة دراهم. يُدقّ الجميع بـأسره، ويُطحـن ويُـحَـمَّص بـماء الـوَرْد، ويُبَخَّر بالعود النّي والكافور والزَّعْفَران تَبْخيراً جيّداً. ثم تأخذ من القاقلّة والجَوْز بَوّا ومن البسباسة من كلِّ واحدٍ عشرين دِرْهماً، ومن الكـافور وزن دِرْهـم. وتفـرش الأوّل في طَشْت، ثم تنخل عليـه بالأفاويـه. ويُـردّ إلى الطَّحْـن، وتبخّـر البَرْنِيّـة بـالعُود والكافور تَبْخيراً جيّداً، فإنه يجيء غايةً من الغايات.

## صِفَة بُنْك آخر

يُؤخذ من بُنْك، ومن الفَلَنْجة[3] رُبْع مَنّ، ومن القَرَنْفُل عشرين دِرْهماً، ورُبْع مَنّ جَوْز بَوّا، وعشرين دِرْهماً سُنْبُل، وعشرة دَراهم هال، وسـتّة وأرْبَعـين دِرْهمـاً قرفة، ونِصْف أوقيّة زَعْفَران، يُدقُّ الجميع، ويُـحَمَّص بماءِ التُّفّاح، ويُطْحن طَحْناً ناعماً، ويُبَخَّر بالعُود والكافور، إن شاء الله.

---

(١) ما بعـد هـذا العنـوان، وإلى نهايـة هـذا الباب، ساقط في الأصل، وسنتدارك هـذا النقص من هـ.

(٢) وردت: السليجة.

(٣) وردت: الفليجة.

## صِفَة بُنْك مـُحَمَّص سُلْطاني

يُؤخذ من البُنْك الأصفر العراقيّ مَنّ، ومن الصَّنْدَل الأصفـر المقاصـيري[1] رُبْع مَنّ، ومن الفَلَنْجة[2] رُبْع مَنّ. تَدقّ ذلك دَقّاً نـاعماً، وتَنْخـل الجميـع بمُنْخُـل شَعْر، ثم تَطرح عليه من النَّمّـام[3] ثلاثين باقة، وقشور التُّفّاح اللُّبْناني قشر ثلاثين تُفّاحة، وقشر ثلاث أُتْرُجّات صُفْر تُقَطَّع تقطيعاً جيّداً. ثم تصبّ عليه مَنّاً ماوَرْد، ثم تطرح عليه وزن عشرة دَراهم زَعْفَران مَطْحون، ثم يُعـرك عَرْكـاً جيّـداً حتّـى يتداخله الزَّعْفَران، ثم تنشره على نِطْعٍ حتّى يُقـارِبَ الجَفـاف. فـإذا عزمـتَ عـلى طَحْنِه، أوْقدتَ له نارَ فَحْم، ثم جَفَّفْته عليهـا، ثـم طحنتـه طحْنـاً نـاعماً، ونَخَلْتَـهُ بمُنْخُل شَعْر صَفيق، وصببتَ عليه وزن عشرين دِرْهَماً زَنْبق سـابوريّ جيّـد، ثـم دَهَنْتَه به وعَرَكْتَهُ حتّى يتداخله الدُّهْن ثم رَدَدْته إلى المُنْخُل فَنَخَلْتَهُ حتّـى لا يبقـى من تَكْتيل الدُّهْن شيء، وخذ وزن عشرين دِرْهمـاً قَرَنْفُـل، ووزن عـشرة دراهـم جَوْز بَوّا، ووزن عشرة دراهم هال. ثم تدقّ الجميع دقّـاً نـاعماً حتّـى يبـالغ تَلْيـين البُنْك. ثم تعمدْ إلى وزن خمسة دَراهـم زَعْفَـران مَطْحـون، فاطْرحـه عـلى ذلـك، ووزن ثلاثة مثاقيل بَلْسان، ومثقالَيْن دُهْن الأُتْرُجّ، ثم تُلَتُّ به لَتّاً جيّداً، ثـم تَعمـد إلى خمسين درهماًمن الماوَرْد الجـوريّ، فتـصبّه عـلى تلـك الأفـواه، ثـم تعجنـه في الصَّلابة، ثم تطرح البُنْك على ذلك، ثـم تُـحَمِّـصه حتّـى يُداخلـه، ثـم تـردّه إلى

---

(١) الصندل خشب شجر هندي، وهو سبعة أنواع، أجودها: المقاصيري، وهو الأصفر الدسم الذي كأنه مُسح بالزعفران الذكي الرائحة. واختلف في سبب تسميته بالمقاصيري، فقيل: نسبةً إلى بلد تُسمّى مقاصير، وقيل: إن بعض خلفاء بني العباس اتخذ لبعض أمهات أولاده ومحاظيه مقاصير منه. وهو شجر عظام، يُقطع رطباً. القلشقندي، صبح الأعشى، ج٢، ص١٣٠.

(٢) وردت: الفليجة.

(٣) سُمّي بذلك لسطوع رائحته، فينمّ على حامله، وهو كالنعنع إلا أنه أشد بياضاً. انظر وصفه وخصائصه في: ابن البيطار، الجامع، ج٤، ص٤٨٢؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٧١١.

المُنْخُل فتنخلَهُ حتى يذهب بعد ذلك كلِّه، ثم تجعله في بَرْنيّة زجاج، وتُبخّره في كلِّ يومٍ عشر مرّات بالعُود والكافور والزَّعْفَران ثلاث أيّام على التَّوالي، وتُحَرِّكه حتًّى يبالغ البَخور في جسمه، وتَسْتعمله.

## صِفَة بُنْك مُحَمَّص وَسَط

يُؤخذ من البُنْك العراقيّ الأصفر مَنّاً، ويُدقّ، ويُنْخل بمُنْخُل شَعْر، ثم يُؤخذ من الفَلَنْجَة[1] ثلث مَنّ، ويؤخذ من الفاغِرة[2] ثُمْن مَنّ، ومن السُّنْبُل وزن خمسة دَراهم، ومن الصَّنْدَل وزن خمسة دَراهم. يُدقّ ذلك كلُّه، ويُنخل مع البُنْك، ويُصَيَّر في طَشْت، ويُلْقى عليه رُبْع رِطْل عُصْفر أحمر ساطع الحُمْرة. ويُجَفَّف في الشمس، ويُطْحن، ثم يُجعل في سَطْل، ويُصبّ عليه من الماء مِقْدار ما يصير مثل السِّدْر المَضْروب، ويُصبّ على البُنْك، ثم يُحَمَّص حتّى يتداخله العُصْفر ويُبْسط في الشمس حتّى يَجفّ، ويُطحن طَحْناً جيّداً، ويُنخل بمُنْخُل شَعْر ضيّق، ثم يُصبّ عليه من الزنبق الفارسيّ وزن عشرين دِرْهماً، ثم يُلتّ به لَتّاً جيّداً، ثم يُردّ إلى المُنْخُل حتّى يذهبَ تَكْتيله. ثم تأخذ وزن عشرة دَراهم قَرَنْفُل، وزن عشرة دَراهم جَوْزة، فتسحقها سَحْقاً ناعماً، وتجعل عليه وزن مثقال دُهْن البَلْسان، ومثقال دُهْن الأُتْرُجّ، ووزن خمسة دراهم ماء كافور، ثم يُخلط في الصَّلابة، وتصبّ عليه وزن خمسين دِرْهماً ماء كافور جيّد ثم تطرحه على البُنْك، وتَلتّه حتّى يتداخله، ثم تردّه إلى المُنْخُل، ثم تجْعله في بَرْنِيّة زُجاج وتُبَخِّره بالظُّفْر[3] الذَّكَر، وبعدَ ذلك بالعُود والكافور، ويُستعمل .

---

(١) وردت: الفليجة.

(٢) حبة تشبه حبة الحمص، وفي داخلها حبة صغيرة مدحرجة سوداء، ظاهرها الأعلى أصهب. ابن البيطار، الجامع، ج٣، ص٢٠٩؛ الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب، ج١، ص٥٥٩.

(٣) هو من أنوع أظفار الطِّيب وقد مرّ التعريف بها. قال ابن البيطار: أجودها القرشية البحرية، وبعدها الأظفار الفارسية، وبعدها الأظفار الذكران. الجامع، ج١، ص٥٤.

أنشدني أبو الحسين الكاتب في البُنْك :

البُنْك يُذهب ما في الكفِّ مـن غَمَـرِ ... وكلَّ ما كان مـن حَلْـوى ومـن زَفَـرِ

لا تــتركن إذا الفَــرّاشُ جــاءَ بــه ... أنْ تغسلَ الكَفَّ في الأسفارِ والحَضَرِ

لاشيء أطيب مـن بُنْـكٍ غَـسلتُ بـه ... كَفَّــيَّ بعــدَ طعــامٍ طيّــبٍ عَطِــرِ

كأنّــه المِــسْكُ في كَفَّيْــكَ رائحــةً ... تغنى بـه عـن ذكـيّ الـرّاحِ والزَّهَـر

ويـشبه المِسْك لَونـاً إنْ بَـصُرْتَ بـه ... والخَـزَّ لينـاً عـلى الكَفّـيْن والبـشرِ

وما أفكّر في الأُشْنان إنْ ظَفَـرتْ بـه ... يَــدايَ وليــت الــسُّعْدَ في سَــقَرِ

## الباب الثلاثون والمئة[1]

# في الأدب في غَسْل اليَد، قبْلَ الطَّعام ومن بَعْد[2]

يَنبغي للمُعاشِر الأديب والنَّديم اللَّبيب أنْ يكونَ نظيفَ الكفِّ، نقيّ الظُّفْرِ، مُتعاهد لتَقْليمه، والتَّخْليل بين أصابعه، وغَسْل يَدِه ومِعْصَمه في أوقاتِ صَلاتِهِ و مَطْعَمِه، طَيّب[3] المعاين، عَطِر البشرة، نَظيف الوَجْه والشّارب والأنف، نقيّ الجَبين، مُسْتعملاً للسَّنون[4]، وأخذ السُّعد بالغَدَوات، وتَسْريح اللِّحْية، وتنظيف الثياب والعِمامة خاصّة، لأن العينَ كثيراً ما تقع عليها، مُتَعطِّراً بالبَخور والمِسْك والغالية وأصْناف الذرائر على الشَّعْر والثياب، فأما البَخور فللثياب، وأما المِسْك والكافور فللشَّعْر، وأمّا الذرائر فللجَسَد، فهذا ما لا بدّ منه لمُنادِمي المُلوك والرؤساء، ومُجالسي السّادة والكبراء.

---

(١) هذا الباب سقط عنوانه ومقدّمته في الأصل، استدركناه من هـ.

(٢) في تراثنا الثقافي كثيرٌ ممّن اهتم بأدب الطَّعام والمؤاكلة؛ فتركوا مُصنَّفاتٍ عدّة، تفصِّل في جوانب هذا الفنّ المختلفة، نذكر منها على سبيل المثال فقط:
- التطفيل للخطيب البغدادي (ت٤٦٣هـ).
- فوائد الموائد لابن الجزار (ت٦٧٩هـ).
- القول النبيل بذكر التطفيل للأقفهسي (ت٨٠٨هـ).
- فصّ الخواتم فيما قيل في الولائم لابن طولون (ت٩٥٣هـ).
- آداب المؤاكلة للعامري (ت٩٨٤هـ).

ويزخر التراث العربي، بما ضمّنه كُتّابه من فصول وأبواب عن هذا الموضوع في كتبهم كابن قتيبة (ت٢٧٦هـ) في كتابه العظيم (عيون الأخبار)، والثعالبي (ت٤٢٩هـ) الذي أدخل ذلك في أبواب المروءة (انظر كتابه مرآة المروءات، ص٢٦)، والراغب الأصفهاني (ت٥٠٢هـ) في كتابه المدهش (محاضرات الأدباء)، والزمخشري (ت٥٣٨هـ) في كتابه الكبير (ربيع الأبرار ونصوص الأخبار)، وابن حمدون البغدادي (ت٥٦٢هـ) في موسوعته (التذكرة الحمدونية).

(٣) وردت: مكررة.

(٤) الاستنان: استعمال السِّواك، والسَّنون: ما اسْتُكتَ به. لسان العرب، ج١٣، ص٢٢٣ (سنن).

ولْيجلس في مَرْتبته[١] بحُسْن أدب، وسكون جأش بغير اتّكاءٍ، ولا مدِّ رِجْلٍ، ولا عَبَثٍ بثوبٍ أو لِحيْة. ولْينهض بنُهوض الملك، ولْيجلس بجُلوسه. ويدنو إذا اسْتَدْناه، ويُجيب إذا سأله، ولا يتخلَّف إذا دعاه. ولا ينهض عن المائدة أولاً، ولا يمدُّ يَدَهُ بدءاً، ولا يطلع أصابعه، ولا يغمس أنامله، ولا يُسرع المضغ، ولا يُكثر الضحك، ولا يعضّ اللَّحْم بأسنانه ويردّه في الصَّحْفة، ولا يتناول ما بين يَدَيْ غَيْرِهِ، ولا يكبِّر اللُّقَم، ولا يفتُّ الخبز، ولا يحلحل، ولا يعتمد الخلّ، ولا ينفض البَقْل، ولا يغمس الخبز في الدَّسَم، ولا يُكثر من اغتراف الحبوب والأمْراق خوفاً من أنْ يسيلَ على الثياب؛ ويُنسَبَ فيه إلى الشَّرَه، ولا يفسخ الدَّجاج بيدِه خوفاً من الازدلاق، وهو أنْ يكون تحت جلد الدَّجاجة أو مَعاطف[٢] أكنافها[٣] دَسَمٌ فيطير على ثياب مَن يكون بإزائه، أو يكون ملاصقاً له، بل يقطع بالسِّكّين على مواضع المفاصل. ولا يحْمِل يده في الحَلْوى ولا يدخل فيه الطَّعام الحارّ ولا يزْدَرِدُه، ولا يُكثر [شُرْب الماء][٤]، ولا يتجشّأ ظاهراً، ولا يُمشمش العظام، ولا يمصّ المخاخ، ولا يعضّ الفواكه إنْ حضرت قبل الطَّعام، ولا يمدّ يده إلى قطعة لَحْمٍ مشهورة، ولا بَيْضةٍ منظورة، ولا سَنْبوسجة مُشتهاة، ولا ما تنازعت الأنفس إليه، ووقعت الشهوات عليه، فإنه بَلَغنا عن الأصْمَعيّ أنه ذكر للرَّشيد أنّ أبا الوَضّاح الفَزاريّ حدّثه قال : قلتُ لسليمان بن عبد الملك : لِمَ لا تُولِّ أبا غانم القُرَشيّ ولايةً[٥] يُصْلِحُ[٦] حالَهُ [فيها، مع قُرْبه][٧] منك، وحُرْمته بك ؟ فقال : يا أبا الوضّاح، إنه يفعل أشياءً

(١) وردت: مرتبه، والأصح ما أثبتناه.
(٢) هنا يعود نص نسخة الأصل.
(٣) هـ: اوراكها.
(٤) هـ: شربه للما.
(٥) الأصل: لايه.
(٦) بعدها في هـ: معها.
(٧) هـ: ولا قرابه.

ليست من فِعْل ذوي المُروءات. قلتُ : و ما هي [أصلحكَ الله يا أميرَ المؤمنين][1]؟ فقال : يحتجم في بيوت الإخوان، ويلبس المِظلّة في الظّلّ، ويعدو على بَيْضة[2] البُقَيْلَة[3]، فيأكلها. قال الأصمعيّ: فقال[4] الرَّشيد : لا مددتُ يدي إلى بَيْضة[5] بُقَيْلَة أبداً.

ويُسْتَحبّ للنديم أنْ يكونَ حسنَ البزّة، سريّ الثوب، نظيف المَعاطف والذيول. ولْيكن نبيل الهمّة. الثوب[6] الأوّل ليس بدون الأعلى، نظيف المخفيّ، من[7] المَلْبَس من القَلَنْسُوة والسَّراويل والتكّة والجَوْرَب ومِنْديل الكمّ، وما جانَسَ هذه الأشياء. فإذا تمّت له[8] هذه الحال، وكَمُلَت فيه الخصال، كان محبوباً إلى القلوب، سَهْلاً على الأرْواح، لا كما قيل في أبي يَعْلى الكاتب القُرَشيّ[9]:

| | |
|---|---|
| نعمةُ الله لا تُعابُ ولكن | ربّما اسْتُقْبحَتْ على أقوامِ |
| لا يَليقُ الغِنى بِوَجْهِ أبي يَعْـ | ـلى ولا نورُ بهجةِ الإسلامِ |
| [١٦٠ب]دَنِسُ الثوبِ والعِمامةِ والبِرْ | ذَونِ[10] والنَّعْلِ والقَفا والغُلامِ |
| لا تَمسّوا أقلامَهُ فتمسّوا | من دِماءِ الحسين في الأقلامِ |

(١) الأصل: اصلح الله الأمير.

(٢) من هـ.

(٣) ذكرها الجاحظ وابن قتيبة والثعالبي على أنها من عيون الأطعمة، وليس من الأدب المبادرة إليها، لكنهم لم يفسّروها. البخلاء، ص٦٨، ص٩٧؛ عيون الأخبار، ج٣، ص٢٥٣؛ ثمار القلوب، ص٤٩٧. وهذا الخبر أورده الثعالبي في ثمار القلوب، ص٤٩٧؛ والزمخشري في ربيع الأبرار، ج٢، ص٧١٦ دون أن يُسَمّيا الأشخاص.

(٤) الأصل: قال. وبعدها في هـ: لي.

(٥) ساقطة في هـ.

(٦) هـ: والثيوب.

(٧) هـ: مثل.

(٨) من هـ.

(٩) هـ: القرشي الكاتب. وهذه الأبيات لأبي حفص عمر بن إبراهيم بن عمر بن حبيب العدويّ البصريّ المتوفى سنة ٢٠٧هـ كما قال أحمد بن أبي طاهر في كتاب بغداد، ص٢٤٠. وأورد هذه الأبيات كلٌّ من: ابن المعتز، طبقات الشعراء، ص٤١٧؛ الأصبهاني، الزهرة، ج٢، ص٦٣١؛ الصابي، الهفوات النادرة، ص٢١٠؛ الصفدي،الوافي، ج٢٢، ص٤١٠.

(١٠) هـ: البروذن.

## الأدب في المُؤاكلة على المائدة

يَنبغي للأديب أنْ يغسلَ يَدَه إذا قُرِّب إليه الطَّسْت غَسْلاً نظيفاً، ويتفقّد الأظْفارَ في أسْرع وقت، ولا يمسّ بيده شيئاً قبلَ الطَّعام، وقد بَلَغَنا أنّ رجلاً غسلَ يده مع المأمون، وأبطأ[١] الغُلام عليه، فسبقته يدُهُ إلى رأسه، فقال له[٢] المأمون: أعدْ غَسْلَ يَدِكَ؛ فَغَسَلَها. ثم لم يلبث أنْ سَبَقَتْ يَدُهُ إلى لحيته؛ فأمَرَه[٣] أنْ يعيدَ الغَسْلَ أيضاً؛ ففَعَل. فقال له: لا يَلِي غَسْلَ اليَدِ[٤] إلّا الخبزُ. ومثل هذا كثير، إلّا أنّ الاختصارَ أشبه بنا وأحْسن في هذا الموضع. فإذا قُدِّمت المائدةُ فلْيَبتدأ بالمِلْح، ولْيَختمْ[٥] به. ولْيأكل بعد الرئيس، ولْيعمل[٦] على ما رَسَمْناه له[٧] في أدب الأكل مع المُلوك، وابتدأنا به في أوّل هذا الباب، إن شاء الله، [ولا قوّة إلّا بالله العليّ العظيم][٨].

ويَنبغي للأديب أنْ يبتدئ أوّلاً بأخْذ المَحْلَب، ثم يأخذ الخِلال، فينقّي[٩] به ما بينَ أضْعافِ أسْنانه من فَضَلات اللَّحْم، فإنّه إنْ مَكَثَ فيها [أو بينها شيء، نَتَنَ وفَسَد][١٠]. ثم يأخذ الأُشْنان فيغسل يده، ويدلكها دَلْكاً[١١] جيّداً، ولا يُقرّب يَدَه فَمَه، فإنّ جماعةً من العَوامّ، تغسل أيديها بالأُشْنان في أوّل دفعة، حتّى إذا بدت خُضرته وخَرَجَ وَسَخُ الطَّعام والزُّهومة، دَلَكوا بها شفاهَهُم وأفواهَهُم، وذلك مُفْسِدٌ للفم، مُغيّر له. وإنْ أُعطوا مِنْديلاً أفسدوه ووَسَّخوه بالزُّهومة، لأنّها[١٢] لم تنقَ أيديهم. ولكنّ الأجْودَ أنْ يبتدئ فيغسل يده بالأُشْنان، ويدلكها به، ثم

---

(١) هـ: فابطا.
(٢) من هـ.
(٣) هـ: فامر.
(٤) هـ: يد.
(٥) الأصل: يختم.
(٦) هـ: يعمل.
(٧) ساقطة في هـ.
(٨) ساقط في هـ.
(٩) الأصل: فيلقى.
(١٠) هـ: نتنها.
(١١) ساقطة في هـ.
(١٢) هـ: لانه.

يغسلها [١٦١أ] منه. ثم يأخذ أُشْناناً خاصّة، ويدلك به فاه وأسْنانه وشَعْرَ شاربه، وكلَّ ما لحِقَتْهُ الزُّهومة، ثم يدلك أُصول أظْفارِهِ وبينَ أصابِعِهِ وتحتَ خاتمه، على أنَّ نَزْعَ الخاتم أنْظف. ثم يغسل يده منه، ويأخذ المَحْلَب ثانيةً والأُشْنان، ويغسل[١] بهما فاه، ثم من[٢] بعد ذلك البُنْك والسُّعْد ويغسل يده، وفاه[٣] بالماء. ثم يأخذ بعد ذلك شيئاً من ماوَرْد، ويغسل به وجهه ويديه، ويُسرِّح لحيته، ويأخذ مجلسه.

ويَنبغي للأديب إذا أكل مع مَلِك، ورُفعت المائدةُ أنْ لا يغسل يَدَهُ معه في المجلس، ولا بحيث[٤] يراه، ولكنْ يعتزلُ في ناحيةٍ لا تقعُ عينُه عليه، فيغسل يده ويتوضأ، ويُصْلح نفسه على ما عوّدها من تَسريح لِحْيَتِهِ، وتَعْطير نفسه، فإنّه بَلَغَني أنّه كان أوّل غَضَبِ المُعْتَصم على الأفْشين أنّه أكل عِنْدَه[٥]، ودعا بالطَّسْت، حيث يراهُ المُعْتَصم، فقال المُعْتَصم: هذا التَّيْس الطَّويل اللِّحْية يدعو بالطَّسْت حيث أراه! خذوا بيده. فأُخرج وهو يقولُ: هذا جزاءُ مَن أساء أدبه.

وقَصَّرَ رجلٌ في غَسْلِ يَدِهِ، وكان الدّاعي ظريفاً، فقال له: أنقِ يدك أعزّك الله. وإلّا دنَّسْتَ مِنْديلنا. وغَسَلَ آخر يده ولم ينقِّها، فلمّا مَسَحَ يده، قال صاحبُ البيت: يا غلام، احمل المِنْديلَ مع صاحِبِه إذا انصرف، فإنه قد وَسّخه علينا، ولا يصلح لنا. فخجل الرّجل، وانصرف. واتَّبَعه الرّجلُ بالمِنْديل، فوجّه إليه مكانه مِنْديلاً جديداً.

---

(١) هـ: فينعسل.
(٢) من هـ.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هـ: حيث.
(٥) هـ: معه.

وكان عبيدالله بن سليمان يُبطئ[1] في غَسْل يده و يقول: حكمُ اليد أنْ يكون زمانُ غَسْلها بمِقْدار زمانِ أكْلِها.

قال[2]: وسأل المأمون اليَزيديّ[3] عن أخلاق العَبّاس[4]، وكان قد أمره بتأديبه وعشرته، فأخبره أنّه لا يُفلح، وأنّه لا [١٦١ب] هِمّةَ له. فقال له: وكيف[5] علمتَ ذلك[6]؟ قال: رأيتُهُ وقد ناوله الغُلامُ أُشْناناً ليغسلَ به يده، فاستكثر ما وقع في يده منه، فردّه في الأُشْناندان[7]، ولم يلْقِهِ في الطَّسْت، فعلمتُ أنه بخيل، والبخيلُ لا يَصْلُحُ للمُلْك.

ومن سُنَن العَجَم، الخِلال وغَسْل اليد قبلَ الطَّعام. ولم تكن تعرفه العرب في قديمها، وإنّما جعل ربُّ البيت يغسل يده أولاً لينفي الحشمة من [الذين حضروه][8]، ويكون آخر مَن يغسل يده، يتوخّى بذلك تعجيل إماطة أذى الغَمَر[9] عن أيديهم. هذا مع الأكفاء والمُتعاشرين، فأمّا[10] المُلوك والسَّلاطين فقد تقدَّم الوَصْفُ في تعظيمهم وإجْلالهم .

وليس من المُروءة الأكلُ من طعامٍ لم تُدْعَ إليه، ولا حضورُ مَجْلسٍ لم تُؤمر بحضوره، ولا الاحتشام، ولا الاستغنام، ولا الأكل، [إذا وجدت القوم في آخر الطَّعام، ولا الانْهماك في الأكل][11] بعد شبع القوم، ولا التثقيل في الجلوس، ولا الإلْحاح في الطَّلَب، ولا التَّنَخُّع في الطَّسْت عندَ غَسْل اليد، ولا المُخاط، ويُقال عن فعل هذا: المكوكب.

---

(١) هـ: يتبطا.
(٢) ساقطة في هـ.
(٣) يحيى بن المبارك اليزيدي المقرئ النحوي اللغوي، توفي سنة ٢٠٢هـ. انظر ترجمته عند ابن الأنباري، نزهة الألباء، ص٧٧.
(٤) الأمير العباس ابن الخليفة المأمون، وبه يُكنّى. القضاعي، عيون المعارف، ص٢٠٩، ص٢١٢.
(٥) هـ: من أين.
(٦) ساقطة في هـ.
(٧) الأصل: الاشناداان، هـ: الاشنان، والأصح ما أثبتناه.
(٨) هـ: الحاضرين.
(٩) دسم اللحم وزهومته. ابن منظور، لسان العرب، ج٥، ص٣٢ (غمر).
(١٠) هـ: وأما.
(١١) ساقط في هـ.

## الباب الحادي والثلاثون[1] والمئة
## الأدَبُ[2] في أكْل الصُّعْلوك مع الرُّؤساء والمُلوك

اعْلم أنّ من الأدب عندَ حُضور الطَّعام قلّةَ الكلام، والصَّمْتَ على المَوائد، وتَرْكَ الحديث، فإنّه بَلَغَنا أنّ ملوك الأعاجم والفرس قد كانوا يستعملون السُّكوت عندَ الأكل، حتّى صيَّرتْ كلامَها بالزَّمْزَمة[3]، ومُعاطاةَ خَدَمِها بالإيماء، لئلّا ينتثرَ من بين أسنانها ومن ألْسنتها [شيء قليلاً بتَساقط][4] الطَّعام [من أفواهها][5]. ولَعَمْري إن هذا لَمِن الأدب الحسن[6]، فإن ذلك كان[7] [١٦٢أ] من وُقوع الفُتات من الفم على المائدة عافتْ النّفسُ المَأكولَ، وكَرِهَتْ[8] مُعاشرةَ المُؤاكِل، ومُنادَمةَ المُنادِم، وكانت فيه[9] السَّقْطة من العَيْن، [والعتب للرهس][10].

---

(١) الأصل: الثلاثين.
(٢) قبلها في هـ: في ذكر.
(٣) قال ابن منظور: الزَّمْزَمَة: تَراطُنُ العُلوج عند الأَكل وهم صُمُوت، لا يستعملون اللسان ولا الشَّفة في كلامهم، لكنه صوت تديره في خَياشيمها وحلوقها فيَفْهم بعضُها عن بعض. والزَّمْزَمَة من الصدر إذا لم يُفْصح. وزَمْرَمَ العِلْج إذا تكلف الكلام عند الأكل وهو مطبق فمه؛ قال الجوهري: الزَّمْزَمَةُ كلام المجوس عند أكلهم. وفي حديث عمر، رضي الله عنه: كتب إلى أحد عُمّالِهِ في أمر المجوس: وانْهَهُم عن الزمْزَمَةِ؛ قال: هو كلام يقولونه عند أكلهم بصوت خفيّ. وفي حديث قَباثِ بن أَشْيَمَ: والذي بعثك بالحق ما تحرك به لساني ولا تَزَمْزَمَتْ به شَفَتاي؛ الزّمْزَمَةُ: صوت خفي لا يكاد يُفهم. لسان العرب، ج١٢، ص٢٧٣-٢٧٤ (زمم).
(٤) ساقط في هـ.
(٥) ساقط في هـ.
(٦) هـ: الاحسن.
(٧) كذا، ولعلّ الأرجح: فإن كان ذلك...
(٨) الأصل: لترتيب.
(٩) من هـ.
(١٠) من هـ. ولم نهتدِ لمعناه

ويَنبغي للأديب [ومُعاشر المُلوك][1]أنْ يأكلَ دونَ الشِّبَع، وفوقَ القـوت، و أنْ يصغرَ لُقْمَتَهُ، و يَتَحـرّى بهـا مَواضـع[2] الدَّسَـم، و لايزْدَرِدُهـا قبـلَ أنْ يُجيـدَ مَضْغَها، و لا يُدخلها[3] إلى فيه إلّا بعدَ أنْ يزْدَرِدَ الأولى، لأنّ التَّـوالي[4] بـاللُّقَم لا يكونُ إلّا من شَرَه. و لا يعضّ اللُّقْمة بفَمِه[5] [ثم يُعيـدها في][6] الـصِّباغ، و لا في الإناء، ولا يُلاحظ مُؤاكليه فيقطعهم عن الأكل، وهذا ضربٌ مـن البخـل. وقـد بَلَغَنا أنّ أعرابيّاً أكلَ مع مُعاوية، فلمّا رَفَعَ الأعرابيّ اللُّقْمة إلى فيه، قال له مُعاويـة: يا أعرابيّ، خذ الشَّعْرة من اللُّقمة. قال: وقد اهتممتَ بأكلي حتّى نظرتَ إلى شَعْرةٍ في لُقْمتي! لا[7] والله لا طعمتُ[8] معك. [و رَمى باللُّقْمة و نَهَضَ عن المائدة][9].

ولْيأكل بإصْبعَيْن بلطافة وهُدوء و حُسن سَمْت. و يبتدئ بـالمِلْح بعـد أن لا يَجْمع الأبْزار من السُّكُرَّجَة بالتَّحْريك، و يتناولُ من الخَلّ والبَقْل والخَسّ في وقته شيئاً يَسيرِ. ثم يأكل الطَّعام بعد الرئيس، و لايسبقه بالأكل، و لايُبـادرُ إلى ما لَحِظَتْه عَيْناه. و قد كان محمد بن الوزير الحافظ[10] أكلَ مع بعـض الأشراف، و كان بخيلاً، فجعلَ يلاحظه في الأكل، و الحافظُ مُـمْـسِكٌ مُتـشاغلٌ بالخـلّ و البَقْل، فقال في ذلك :

---

(١) من هـ.
(٢) الأصل: مواقع.
(٣) هـ: يداخلها.
(٤) في النسختين: الموالى. ولعل الأصح ما أثبتناه.
(٥) هـ: بفيه.
(٦) هـ: ويردها إلى.
(٧) الأصل: ولا، وساقطة في هـ.
(٨) هـ: اكلت.
(٩) هـ: ووثب. وما بعدها ساقط في هــ بمِقْدار صفحة ونصف تقريباً.
(١٠) مرّ التعريف به في ص٢٢٨.

كـأنّ أبـا العبّـاسِ لم يـرَ نعمـةً ... ولم يُـرْبَ في خـيرٍ ولم يخـلُ مـن أزلِ

إذا مـا دَنـا وقـتُ الطَّعـام رأيتَنـا ... لديـه حَيـارى لا نُمِـرُّ و لا نُحْـلي

[١٦٢ ب] وإنْ قرّبَ الطَّبّاخ لَوْناً فإنّما ... يُقَدِّمـه بعـدَ الفـراغِ مـن الأكـلِ[1]

ومـا رَفْـضُهُ إيّـاي إلّا لأنّـه ... رآني وقد أوْجعتُ في الخلِّ و البَقْـل

وقال فيه أيضاً:

خبـزُ أبي العبّـاس مُـستَوْثقٌ ... منـه ولكـنّ عِرْضَـهُ ممكـنُ

فـإنْ هـو اسْـتدعاك إيناسَـه ... يومـاً فكـلْ مـن حيـث لا يفطـنُ

وغـمّ مـا تأكـل عـن عَيْنِـهِ ... فـإنّما أعـضاؤهُ أعْـيُنُ

ويَنبغي له أيضاً أنْ لا يمصّ أصابعه ممّا يعلق بها من الطَّعام، ولا يخرج شيئاً عَلِقَ بأسْنانه، ولا يجرّ ما بينَ يَدَيْ غيره إلى بين يديه، ولا ينفخُ في الطَّعام الحارّ، فإنّ ذلك يخرج من الفم نصافاً[2] مقطَّعاً، و بُخاراً، و لأنّه لولا الحرصُ عليه، والرغبة في المباكرة بأكْلِهِ، لَتَرَكَهُ حتّى يبرد، لأنّ هذا من السُّخف، وخلافٌ على ذوي الدَّماثة و السَّرْو والنُّبْل. ولا يَحْسو الأديبُ مَرَقاً من صَحْفة، ولا يَسْتَقصي ما فيها، ولا يرفعُ اللُّقْمة حتّى يسيغَ ما قبلها ويَزْدَرِدَها، ولا ينظر في الصَّحْفة عندَ مَضْغِهِ لتمييز لقمةٍ أخرى، فإنّ ذلك نقصاً عندَ ذوي المُروءات، وعاراً بحضرة الرُّؤساء و السّادات.

---

(١) عجز هذا البيت كتبه الناسخ فوق شطر سابق (رايتنا لديه حيارى لا نمر ولا نحلى)، وكتب كلمة (تكرر).

(٢) كذا، ولم نعرف معناه.

و بَلَغني[١] أنّه قَدِم على مُعاوية أعرابيٌّ بَـدَويّ. فلمّا قُرِّبت المائدة، دَعاه مُعاوية، وكان الأعرابيّ جائعاً، فجعل يأكل أكْلَ جائعٍ مَنْهوم، [وأقبلَ يأكلُ من ها هنا وها هنا من بين يَدَيْ مُعاوية][٢]، فاغْتاظ مُعاوية عليه[٣]، وقال: يا أعرابيّ[٤] إنك لبعيدُ النُّجْعة[٥]. فقال: الغريبُ منتجِع [يا أميرَ المؤمنين][٦]. وجعلَ يأكلُ من [كلِّ ما يجيء من أيديهما، ويقطعُ اللَّحْم [١٦٣ أ] بأسنانه، ويأكله. ومُعاوية يَغتاظ][٧]، فقال[٨]: [يا أعرابيّ][٩]، أما معك سكّين [تقطعُ بها اللَّحْم][١٠]؟ فقال: [يا أميرَ المؤمنين][١١]، كلُّ امريءٍ سكِّينُهُ بين لَحْيَيْه. وهو مع ذلك يأكلُ ولا يقصر، و مُعاوية ينظرُ إليه. [فقالَ له حين][١٢] عيل[١٣] صَبْرُهُ: وَيْحَك يا أعرابيّ[١٤]، ما اسْمك؟ فقال: لقمان [يا أميرَ المؤمنين][١٥]. قال: أشهد أنّك لقمان، [كما سُمّيت][١٦].

(١) هنا يعود نص النسخة هـ لمواكبة نص نسخة الأصل.
(٢) ساقط في هـ.
(٣) ساقطة في هـ.
(٤) هـ: عرابي.
(٥) النجعة عند العرب: طلب الكلأ والمياه. ابن منظور، لسان العرب، ج٨، ص٣٤٧ (نجع).
(٦) ساقط في هـ.
(٧) هـ: ويجيد فلما اغتاظ عليه معويه.
(٨) هـ: قال.
(٩) ساقط في هـ.
(١٠) ساقط في هـ.
(١١) ساقط في هـ.
(١٢) هـ: فلما.
(١٣) غلب. ابن منظور، لسان العرب، ج١١، ص٤٨٣ (عول).
(١٤) هـ: عرابي.
(١٥) ساقط في هـ.
(١٦) من هـ. وهنا ينقطع نص النسخة هـ إلى نهاية هذا الباب.

وقد أعاب محمود بن الحسين الكاتب رجلاً أكل معه بهذه الحال، فقال[1]:

لنا صاحبٌ جافي الطِّباعِ تعافُ ما ... ترى منه عند الأكل نفسُ مُعاشِرِهْ

لـه لقمـةٌ في الكـفِّ منـه ولقمـةٌ ... بفيـه و أخـرى قـد رَماهـا بنـاظِرِهْ

ورابعـةٌ في الحَلْـق قـد لحجـتْ بـه ... تحـشرج مـن تَرْدادهـا في حنـاجِرِهْ

ويُعْجِبُنـي أنْ يكثـر الـضيف أكلـه ... ولـيس كـذا ممّـا بـدا مـن مقـاذِرِهْ

ولآخر يصفُ رجلاً بالشّرَه، و يصف القِرى و الأكل في كلِّ وقت:

يُمَـشْمش المِـسْكينُ عظـماً فـاحتلمْ ... ومُـذ رأى في النَّـوْمِ لَحْـماً لم يَـنَمْ

قـال الطَّبيـبُ خَفِّـف الطَّعْـمَ فلـم ... يَـسْمَعْ لمـا قـال الطَّبيـبُ واتَّخَـمْ

وخـالفَ الطَّبيـبَ فـيما قالـه ... وبـاتَ يحـشو لُقَـماً عـلى لُقَـمْ

ما العيشُ إلّا الأكـلُ و الـشُّرْبُ وإن ... دخلـت مـن ثُفْـلِ الطَّعـام في الحـرمْ

حتّـى الجِفـان المترعـات للقِـرى ... بالـشَّحْم واللَّحْـم كأمثـال الأكـمْ

ولا تُحيّـي طَلَـلاً بـذي سَـلَم ... وحَيّـي أطـلالَ الثريـد و الدَّسَـمْ

ومن الأدب أنْ لا يغشى الرَّجلُ إخوانَهُ في وقتِ الأكل، فإنّ ذلك ليس من المُروءة، بل يحلّ لذلك محَلّ المُتطفِّل الثقيل، والمُسْتَكْرَه الذليل، كما أصاب محمد بن عمروٍ [في بعض تربه وهم ينجم...] [2] عليه طفيليٌّ وهو يأكل، [١٦٣ ب] فاحتشم أنْ يدعوه، فقال له: هلمّ. فقال الطّفيليّ: ولِمَن يُقال ؟ ثم أهوى إلى الطَّعام، و أنشأ يقول:

(١) الأبيات ليست في النسخ المطبوعة من ديوانه.

(٢) المحصور صعب القراءة بسبب الرطوبة التي أثرت على الورقة، ونذكّر أن نسخة هـ ما تزال مخرومة. وهذه أقرب صورة لما استطعنا تمييزه.

كـلّ يـومٍ أجـولُ في سـاحةِ الـ ـحيّ أشـمّ القَتـارَ شـمَّ الـذبابِ
فـإذا مـا رأيـتُ آثـار عُـرْسٍ أو خِتـانٍ أو دعـوةٍ لأصْـحابِ
لم أعَـرِّجْ عـن الـتقحّم لا أرْهـبُ شَـتْماً و لَكْمـةَ البـوابِّ
مُـستخفّاً بمَـن دخلـتُ عليـه غـير مـا خـائفٍ ولا هَيّـابِ
فـتراني ألـفُّ مـا قَـدَّموه مـن صُـنوفِ الطَّعـام لـفَّ العقـابِ
ذاكَ أهنـا مـن التكلُّـفِ و الغُـرْمِ وجَـوْرِ الخبّـاز و القَـصّابِ

وقد استحسن قومٌ الحديثَ على المَوائد، وهو صاحب المائدة[1] ليُبْسطَ به المُنْقَبِض، و يُؤنس به، ويزداد الآكلُ من الأكل عندَ تذكيره، وينشط بكثرة تَكْريره، كما قال بعض الشعراء:

صـادف زاداً وحـديثاً مـا اشـتهى إنّ الحـديثَ طرفـاً مـن القِـرى[2]

وقال الحسن بن عليّ بن أبي طالب صلوات الله عليه وعلى آله وذريّته:أطيلوا الجلوسَ على المَوائد، وأكثروا من الحديث، فإنّها أوقاتٌ لا تُحْسبُ من أعْمارِكم.

وقال دِعْبل بن عليّ الخُزاعي[3]:

إني لأخـدعُ ضَـيْفي بالحـديث لـه عـلى الخِـوان إلى أنْ يبلـغ البَـشَما

---

(١) ورد فوقها: المنزل، وبالوجهين يتم المعنى. وفي هذه الجملة بعض السَّقط، ولعلّ المقصود: وخاصة صاحب المائدة.

(٢) للشمّاخ بن ضرار في عبدالله بن جعفر بن أبي طالب. تاريخ دمشق، ج٢٧، ص٢٩١.

(٣) لم نجده في ديوانه، ولا فيما اطّلعنا عليه من مصادر.

وكما قال الآخر[1]:

كيف احتيالي لِبَسْطِ الضّيفِ من خَجَلٍ عندَ الطَّعام فقد ضاقت به حِيَلي
أخاف تَرْدادَ في الأذكار حشمته[2] والصّمتُ ينزله منّي على البُخْلِ

وبَلَغَنا عن بعض المُجّان أنّه أكلَ مع بعض البخلاء، و عَلِمَ ذلك فيه إنْ كان في نِصْف الطَّعام قال [١٦٤أ] صاحبُ الطَّعام: الحمْد الله، و توهّم أنّ الضّيف يرفعُ يده. و فَهِمَ الضَّيفُ ما المُراد؛ فنكسَ رأسه، و قال: بسم الله، و أكل.

وأكل مع محمود بنِ الحسين[3] رجلٌ، فلمّا أنْ كان في وَسَط الطَّعام، سمعَ الرَّجلُ وقد قال[4]: الحمدلله، فنهضَ عن المائدة، و قال: أُعطي الله عهداً إنْ عاودتُ. ما معنى التَّحْميد في هذا الموضع؟! كأنكَ أردْتَ إعلامَنا أنّا قد شبعنا ؟! ثم قام إلى الدّواة وكتب :

وحَمْدُ الله يَحْسنُ كلَّ وقتٍ ولكنْ ليس في أُولى الطَّعام
لأنّك تُحْشِمُ الأضيافَ فيه وتأمرهم بإسْراعِ القِيامِ
وتؤذنهم – وما شَبِعوا – بشِبعٍ وذلك ليس[5] من خُلُقِ الكرامِ

وبَلَغَنا أنّ رجلَيْن كانا يتنادَمان، فكان أحدهما إذا أكل الآخر عنده رغيفاً يقولُ له غُلامُه: يا مَوْلاي، قد سارَ هذا ميل. فإذا أكل هذا رغيفَيْن، قال : قد سار

---

(١) لدِعْبل الخزاعي. ديوانه، ص٤١٣.
(٢) في الديوان: أخاف تردادَ قولي: كلْ فاحشمه.
(٣) ورد: محمد بن الحسن. وفي زهر الآداب للحصري القيرواني: "قال أبو الفتح كشاجم كان عندي بعض المُجّان..." الرواية. ج١، ص٤٥٣. واسم كشاجم محمود بن الحسين وليس محمد بن الحسن.لكن العامري (ت٩٨٤هـ) أوْرد هذه الرواية معزوّةً إلى جَحْظة. آداب المؤاكلة، ص٣٩.
(٤) محمود بن الحسين هو مَن قال.
(٥) وردت: ولكن، والتصحيح من زهر الآداب.

هذا فَرْسخاً، فيقول له المَوْلى: ويلك أَلْجمه؛ فيأتيه بكوزٍ من ماء فيشربه و يأكل، فيقول له الغلامُ: يا مَوْلاي، إنه يمشي بِلِجامه. وفَهِمَ ذلك الرُّجلُ. فلمّا كان دعاه، فقدَّم المائدة و الخبزُ عليها مُكَسَّر. فقال له: ما هذا الخبز ؟ فقال: هذا حتّى لا[1] تعرف الأميالَ من الفَراسخ.

وكان يُقال الأطْيَبان: للأكل و النِّكاح. و كان يُقال: ما بَقِيَ من اللَّذات شيئاً غير الأكل و الحديث. و أُنشدتُ[2]:

حُسْنُ أكْلِ الفَتى يدلُّ على إيـ ـناسِهِ ضَيْفهَ وبَسْطِ أكيله
وتراه يفلُّ منه فيدعو ذاك أضيافه إلى تَبْخيله

وأحسن من هذا قول دِعْبل[3]:

أموتُ من الجوع في المكرمات وضيفي يموتُ من الكظّة

ومن حقّ الرئيس والملك...[4] ألّا يكون بخيلاً بطعامه، ولا ضَنيناً بمأكوله، يُنشط مَن مَلَّ، ويُبْسط مَن احْتشم، ويُنبّه مَن غَفل [١٦٤ ب] و يُلْقي بينَ يَدَيْ النّاس، و يأمر بإلْقائه، واسع الصَّدْر، سريع الرِّضا، بطيء الغضب، بعيد الحقد.

ومن أخلاق الرئيس أنْ يكونَ حَمولاً وَقوراً طلقاً حليماً مُساعاً سخياً كريماً، يقيل الزلّة، لا يأخذ بالهفوة، مُفضّلاً بذولاً مُتخلّقاً وَدوداً جَواداً بماله، معتقداً لإخوانه، صاحب بشْر ولقاء، و حُسْن أعضاء[5] و حِياء، لا ينافِسُ ولا يدالِسُ ولا يَبْخل، ولا يغفل، ولا يعطل، إنْ سُئلَ أعطى، و إنْ لم يُسأل ابتدأ، لا بالجهْم و لا بالعَبوس ولا بالقَطوب، سمح النفس، سخيّ الكلام، ظريف الغلام، كما قال إبراهيم بن المهديّ في عَمِّه المأمون[6]:

---

(١) وردت: لاحتى.
(٢) ذكرها الراغب الأصفهاني، ولم يعزها. محاضرات الأدباء، ج٢، ص٥٨٥.
(٣) لم نجده في النسخ المطبوعة من ديوانه.
(٤) كلمة مطموسة من الرطوبة.
(٥) التعضية: التوزيع والتفريق، ويرادفها الحِباء. وكلاهما: العطاء.
(٦) هذه الأبيات للحسن بن رجاء بن أبي الضحاك الكاتب في المأمون. انظر على سبيل المثال: النشابي، المذاكرة، ص٢١٠.

صَـفوحٌ عـن الإجـرام حتّـى كأنـه　　من الصَّفْح لم يعرف من الناس مجرما
ولـيس يُبـالي أنْ يكـونَ بـه أذى　　إذا ما الأذى لم يغـشَ بـالكُرْه مُـسلما

وخلاف ما قيل في عَمْرو بن عثمان الكاتب الموصليّ[1]:

كـأني حـين آكـلُ خبـزَ عمْـروٍ　　طويـتُ غـصونَ صَـفْحته بجَمْـرِ
وإنيّ حـينَ آكـلُ خبـزَ عمـروٍ　　لأشـجعُ مـن أبي شـبلٍ هِزَبْـرِ
فتـىً لرغيفـه قُـرْطٌ و شَـنْفٌ　　وخُلْخـالانِ مـن خَـرَزٍ و شَـذْرِ
إذا كُـسِرَ الرَّغيـفُ بَكـى عليـه　　بُكـا الخنـساءِ إذ فُجِعـت بـصَخْرِ
ودونَ رَغيفِـهِ قَلْـعُ الثنايـا　　و حَـرْبٌ مثـل وَقْعَـة يـومِ بَـدْرِ

وخلاف ما قيل في آخر[2]:

يـا تـاركَ البيـتِ عـلى الـضَّيْفِ　　وهاربـاً منـه مـن الخَـوْفِ
ضَـيْفُكَ قـد جـاءَ بـزادٍ لـه　　فـارْجع تكـنْ ضـيفاً عـلى الـضَّيْفِ

[١٦٥أ] وكما قيلَ في أبي نوح[3]:

لأبي نـوحٍ رغيـفٌ　　أبـداً في حِجْـرِ دايـه
أبـداً يمـسحه الـدَّهـ　　ـرَبكمٍّ ووقايـه
وعـلى الجانـب سـطرٌ　　خَـطَّ فيـه بعنايـه

(١) الأبيات لأبي نؤاس، ديوانه، ص٣٣٤. وذكر بعضها – وبدون عَزْو – الأصبهاني، الزهرة، ج٢، ص٥٦٨؛ ابن حمدون، التذكرة الحمدونية، ج٢، ص٣٢٥.

(٢) لدعبل الخزاعي. ديوانه، ص١٩٢. ذكرها الجاحظ، المحاسن والأضداد، ص٦٤؛ الأصبهاني، الزهرة، ج٢، ص٥٦٩، البيهقي، المحاسن والمساوئ، ص٢٩٤.

(٣) ذكرها الجاحظ، المحاسن والأضداد، ص٦٤؛ البيهقي، المحاسن والمساوئ، ص٢٩٤، ونسبها ابن عبد البَرّ لأبي نؤاس. بهجة المجالس، مج٢، ق١، ص٥٣٠.

فَسَـــــيَكْـفيـكَهُـمُ اللـــ ـــــه إلى آخـــــرِ الآيـــــه[1]

وكقول ابن بَسَّام[2]:

خَبيـــصةٌ تُعقـــد مـــن سُـــكَّرهْ وبُرْمـــةٌ تُطـــبخ مـــن قَنْـــبَرهْ

عنـدَ[3] فتـىً مِـن حُـسْن أخلاقـه يطـــبخ قِـــدْرَيْن عـــلى مِجْمَـــرَهْ

ولـــيس ذا في كـــلِّ أحْوالـــهِ لكنّـــه في الـــدَّعوة المنكـــرهْ

يقـــولُ للآكـــل مـــن خُبـــزهِ تعـساً لهـذا الجـوف مـا أكـبرهْ

وبَلَغني أنّ أباه أُنشد هذا المقطوع، وهو على نبيذٍ في آخر النهـار فـضَحك، وقـال: قبَّحه الله ما أكثر محاله و كذبه، ثم أمر بإحضار ما في صناديق مطبخه من الحَلْوى، فوجـد عشرين جاماً من حَلْوى بينَ فالوذج إلى خَبيص إلى زَلابيـة إلى لَـوْزينَج. فقـال: يكـون أظلم ممَّن يقول: (خبيصةٌ تُعقد من سُكَّرهْ) لمن في خزانته قد بات فضلة من يومه!

وأحسن ما قيل في السّخاء:

يَجودُ بـالنفس إذ[4] ظـنَّ الجَـوادُ بهـا والجودُ بـالنَّفْس أقـصى غايـة الجُـودِ

[ويُستحبّ لَمَن أكـل طعامـاً عنـدَ غـيرهِ أنْ يقـولَ قبـلَ أنْ ينـصرف : أكـلَ طعامَكُم الأبرار، و أفْطر عندكم الصّائمون، وصَلَّت علـيكم الملائكـة، وذكـركم الله فيمَن عنده. اقتداءً برسول الله صلى الله عليه وسلم، فإنه رُوي عنه ذلك[5]][6].

---

(١) يشير إلى قوله تعالى: ﴿ فَإِنْ ءَامَنُواْ بِمِثْلِ مَآ ءَامَنتُم بِهِۦ فَقَدِ ٱهْتَدَواْ وَّإِن تَوَلَّوْاْ فَإِنَّمَا هُمْ فِى شِقَاقٍ فَسَيَكْفِيكَهُمُ ٱللَّهُ وَهُوَ ٱلسَّمِيعُ ٱلْعَلِيمُ ﴾ [البقرة: الآية ١٣٧]

(٢) أبو الحسن علي بن محمد بن نصر بن منصور بن بسام العَبَرْتائي من أهل بغداد، شاعر وكاتب هجّاء (ت٣٠٢هـ).عنه، انظر: ياقوت، معجم الأدباء، ج٤، ص٢٢٧. وقوله هذا ذكره ابن المعتز، ونوّه إلى أنه معروف لابن بسّام، والحق أنه لمصعب الموسوس. طبقات الشعراء، ص٣٨٦. كما ذكر الأبيات الثلاثة الأولى معزوةً لابن بسّام، الحصري القيرواني، جمع الجواهر، ص١٨١.

(٣) وردت: عندي.

(٤) وردت: إذا. والبيت لمسلم بن الوليد. ديوانه، ص١٦٤(ببعض الاختلاف).

(٥) سنن البيهقي الكبرى، ج٧، ص٢٨٧.

(٦) من الهامش، وبخط مغاير.

**ومن الأدب عندَ الشرب**

يَنبغي للنَّديم إذا جلس للشرب مع الملك أنْ يجلس في المَرْتبة المَعْروفة، لا يتجاوزها إلى ما هو أعلى منها، ولا يحطّ نَفْسه عنها، ولا يُكثر الاتّكاءَ بينَ يَدَيْ الملك. وليكنْ مُنْتَصِبَ الجُلوس، خفيف الوَطأة، إنْ قامَ الملكُ قامَ لقيامِهِ، ولْيحذر التَّبَسُّط، والتَّمَدُّد، و التَّمطّي، و التَّثاؤب[1]، والتّنخّع، [١٦٥ ب] و البُصاق، وتَفريك اليدين، و فرقعة الأصابع، و اللَّعِب بالخاتم، و العَبَث باللِّحية و العِمامة. ولا يكونُ من شأنه التَّعْزية و التَّهنئة، ولا التَّشْميت عند العَطْسة، ولا الإسراع بالتَّحية، ولا العَبَث بالفاكهة والرَّياحين و الأزهار، ولا التَّناول للشمامات، ولا الإكثار من النُّقل بعدَ الشرب؛ فإنّ فاعلَ ذلك يُسمّى الطَّحّان. ولا يَرْمي بثُفْل ما امْتَصَّه من الفاكهة بحيث يُرى، ولا يعضّ الفاكهة نَهْشاً، بل يقطعُ منها حاجته بالسِّكّين قطعاً، ولا يكثر من شمِّ الرِّيْحان، ولا إدارة اليَدِ فيه، ولا يقطع رؤوسه، ولا ينفضه عندَ أَخْذِه، ولا يفْركه، ولا يَمْضَغه ثم يلفظه. وليكنْ شُرْبُهُ مَصّاً، وكَرْعُهُ جرعاً، ولا يشربُ من الشراب بما لا يطيق، ويزول معه عَقْلُهُ، ولْيصبّ لنفسه ما يَعْلَم أنّه يقومُ به، ولا يرفع القَدَح قبلَ الملك، ولا يصبّ فيه نبيذاً قبل صَبِّ الملك، ولا يشرب إلّا بعد شُرْب الملك أو معه، ولا يقترح صَوْتاً، ولا يطرب بغناء، ولا يوقع على أَلْحان، ولا يبدو منه هزل، إنْ ناوله السَّاقي قَدَحاً أخذه بلا ازدياد ولا نقصان، ولا مُماكسة ولا مُماراة. فإذا أحسّ من نَفْسِهِ بسُكر،

---

(١) وردت: التثاب.

أسْرع القيامَ و الانصراف وهو يملك نفسه. ولا يلمس كـفَّ غـلامٍ عنـدَ مناولـةِ الكأس، ولايكثر ملاحظته عندَ مُعاطاته الرّاح، ولا يشيرُ إليه بغمزة ولا بخمشة، فإنَّه بَلَغنا أنّ أبا دُلَف العِجْليّ كان يَشرب عندَ المأمون، فلـمّا ناولـه الخـادَمُ رِطْـلاً، لَمَسَ يَدَهُ، وكان الشرابُ قد غلبَ عليه .........[1].

(١) تنتهي هنا نسخة الأصل، فما بعدها وإلى نهاية الكتاب ساقط، ولكن يوجد بهامش هذه الورقـة سطر غير مقروء. وكما نوّهنا سـابقاً فـإن هـذا سـاقط مـن هــ أيـضاً، فـلا يمكـن – للأسـف – استدراكه.

## [١٦٦أ] الباب الثاني والثلاثون والمئة[١]

# في النَّوْم ومَنْفعته للأجْسام، وتَدْبيره بعد الطَّعام

الاسْتلقاءُ بعدَ الطَّعام صالحٌ بَيِّن الصَّلاح، وفيه اسْتراحةٌ للأعْضاء، وسرعةٌ للهَضْم. يُقوّي فَم المَعِدة، ويُبْعد الأخلاطَ الرديئة، ودافعٌ لجميع الضَّرَر من المَعِدة. اسْتِعْمالُهُ دائماً يُحسِّن الخلق، ويظهر الدَّم في الوَجْه، وهو مما أجْمع أهلُ الفضل من الأطباء[٢] والحُكماء على تَفْضيله، وعظم منفعته. ويَنْبغي لَمن اسْتعمله أنْ يكونَ نَوْمُهُ على ظَهْرِه، ولا يُعْلي الوِسادة[٣]. ولا يطيلُ في نَوْمِهِ، فالإطالةُ تؤول إلى ضَرَر. والأوْلى بمَن أَكل أنْ لا يتناهى في الشِّبَع[٤]، وأنْ يُبْقي في المَعِدة فضلاً ليتّقي ما حَوَتْه، ويُسرع هَضْمه. فمتى أمْعن وجاوَزَ الحَدَّ في الأكل، ونامَ طويلاً، أكْسبه خلطاً [من][٥] الرُّطوبة يتأذى به.

وقد رُوي عن المَنْصور[٦] أنَّه ما أكل طعاماً قطّ في سَفَر ولا في حَضَر، إلّا اسْتلقى في أثَرِه. وهذا معلوم المَنْفعة، مُتَعَجّل النَّفْع والفائدة، نافعٌ للدِّماغ خاصّة وللقلب. وفيه للرُّكَب وفي المفاصل نفعٌ عظيم، نافعٌ من السَّوْداء[٧] والاحتراق،

---

(١) هذا الباب وإلى نهاية الكتاب من هـ فقط.

(٢) وردت: الطب. ولعل الأصح ما أثبتناه. فالطِّب: الحِذق والمهارة، وتأتي بمعنى الطبيب أيضاً، لكن سياق الجملة يتطلب جمع كلمة (طب) بدليل كلمة (الحكماء) بعدها.

(٣) وردت: وسادة.

(٤) لعلّ من أطرف ما أُلّف في موضوع الشِّبَع وحدوده ومظاهره، (دَلالة الشَّكْل على كميّة الأكْل) لابن طولون (ت٩٥٣هـ).

(٥) إضافة يقتضيها السياق.

(٦) الخليفة العباسي.

(٧) وردت: السودى.

ومن وَجَع المَعِدة والكَبِد والفؤاد، وتَسْكين الصَّفْراء الحادَّة القويَّة، ويغزر الدُّهْن، ويرزّن الطَّعام، ويَجْلو الصَّدأ عن القلب، ويُسَكّن الأعباد[1]، ويجوّد الهَضْم، ويخصّب البِزْر، ويقيم الأوَد .

تمَّ الكتاب

والحمد لله وحده

وصلواته على سيِّدنا محمد نبيّه

وعلى آله الطيبين الطاهرين

وأزواجه أمّهات المؤمنين

وسلّم تسليماً

(١) جمع عَبَد: الحزن والوَجْد، ابن منظور، لسان العرب، ج٣، ص٢٧٥ (عبد).

# الفهـارس